

ATTIC m 2101

RESTAURANT

ALTO GUSTO ALTA QUOTA

m2101
Alpine style

m2101

Alpine style

Una nuova vetta della gastronomia:

nel cuore delle Dolomiti di Brenta,
un'esperienza che ridefinisce
l'essenzialità del rifugio montano.
E' nata una destinazione dove ogni
dettaglio è curato per trasformare la
tua sosta in un momento di conforto
gustativo, per il palato e per lo spirito.

Panorami che tolgono il fiato
si fondono con spazi pensati
volti al benessere, con prelibatezze
che raccontano la ricchezza
del territorio e delle persone, emozioni
ed esperienze si intrecciano
in un tessuto vivace di storie e sapori.
Contaminazioni culturali e connessioni
umane si elevano
a 2101 metri, creando un mosaico
di momenti indimenticabili.

La fase di completamento dell'opera
è prossima alla conclusione:
ogni dettaglio è stato curato
con passione, trasformando
un sogno in realtà.
La tua presenza qui da valore
al nostro impegno e anima
il nostro entusiasmo.

Benvenuto in questo angolo di paradiso,
**la tua vetta personale
di esperienze
gastronomiche-sensoriali.**

A new summit of style and taste:

in the heart of the Dolomites,
an experience that redefines the
quintessence of a mountain refuge.
Here, a haven is born where meticulous
attention to detail ensures that every
pause is an indulgence in flavor and a
feast for the soul.

Breathtaking views merge with
spaces designed for well-being, with
delicacies that narrate the richness of
the land and the people, emotions, and
experiences weave into a vibrant
fabric of stories and flavors.
At 2101 meters, the spirit of Italian
lifestyle is alive, celebrating the warmth
and conviviality that only true Italian
hospitality can offer.

The completion phase is nearing
completion: every detail has been
attended to with passion,
turning a dream into reality.
Your presence here gives value
to our commitment and animates
our enthusiasm.

Welcome to this evolving haven
**your personal peak of
gastronomic-sensory
experiences.**

ATTIC^{m2101}

RESTAURANT

ALTO GUSTO ALTA QUOTA

IL FIUME SARCA   

Variazione di trota e salmerino di montagna
insalatina di finocchi - pepe rosa - dressing di lamponi

Variation of trout and Arctic char - fennel salad
pink pepper - raspberry dressing

25 euro

L'ALPEGGIO  

Tartare di manzetta di razza Rendena naturale al coltello
Olio evo del Garda DOP - zabaione salato alle erbe
nocciole tostate e dressing al lampone

Knife-braised Rendena natural beef tartare - Garda DOP olive oil
salted herb zabaglione - roasted hazelnuts and raspberry dressing

25 euro

IL POLLAIO   

Uovo di gallina di montagna 62°C
puntarelle in agrodolce - aria di Trentingrana - chips di patate

Rendena Organic egg 62°C - sweet and sour puntarelle
Trentingrana air - potatoes chips

25 euro

L'ORTO  

Rosso di pomodoro - cuore morbido di burrata
vellutata di basilico - misticanza di montagna - porro disidratato

Red tomato - soft burrata heart - basil velouté
mountain misticanza - dehydrated leek

23 euro

IL TIPICO  

Speck Rendena stagionatura 12 mesi - Salame puro suino
Trentino 30gg - Selezione Antica macelleria Ballardini
formaggio di malga - burro - pane nero e porcini sott'olio

Speck Rendena seasoning 12 months - Trentino pure pork salami 30 days
Antica macelleria Ballardini selection - malga cheese - butter
black bread and porcini mushrooms in oil

25 euro

ANTIPASTI

ATTIC^{m2101}

RESTAURANT

ALTO GUSTO ALTA QUOTA

IL CARNAROLI  

Riso Carnaroli selezione - camomilla selvatica
puntarelle di montagna - gel di mela - caprino

Carnaroli rice selection - wild chamomile
mountain puntarelle - apple gel - goat cheese

27 euro

LA PASTA RIPIENA    

Bottoni "Rofioi" homemade all'uovo - bianca di Storo
grattugia di Stravecchio e pane - uvetta - burro di malga
pepe nero - crumble di amaretti

Homemade "Rofioi" egg buttons - white flour from Storo
cheese grated Stravecchio cheese and bread - sultanas - malga butter
black pepper - amaretti crumble

27 euro

LA PASTA FRESCA   

Corde di chitarra - spugnole - pesto di montagna
pomodorini confit - stracciatella - finferli

Guitar strings - morels - mountain pesto
cherry tomatoes confit - stracciatella - chanterelles

27 euro

LE FETTUCCINE   

"Laboratorio Doss 2101" cacciagione alpina
burro fresco - profumo di montagna*

'Laboratorio Doss 2101' Alpine game
fresh butter - mountain scent

27 euro

OVOLETTI  

Zucca fresca - patate trentine - ricotta affumicata

Fresh pumpkin - Trentino potatoes - smoked ricotta cheese

27 euro

PRIMI

IL LAGO ALPINO   

Salmerino - barbabietola rossa - sedano
gel di mela - tarassaco - legumetti - olio Evo*

Char - red beet - apple gel - dandelion
legumes - Evo oil*

30 euro

LA MALGA  

Animella di vitello - purea di piselli - burro
porcini - finferli - tartufo - crosta di mais

Veal sweetbread - pea puree - butter - porcini mushrooms
chanterelles - truffle - corn crust

30 euro

IL PRESIDIO SLOW FOOD  

Carne razza Rendena lunga cottura
Teroldego Rotaliano DOC - soffritto delicato
polenta di Storo*

Rendena long-cooked meat - Teroldego Rotaliano DOC
delicately sautéed - polenta of Storo

28 euro

IL CAMPO  

Ovoletti di melanzane morbidi
formaggio affumicato dolce - crema di pomodoro basilico*

Soft aubergine ovolets - mild smoked cheese
tomato cream - basil

28 euro

LA SELVAGGINA 

Lombata di cervo al cuore rosato
demi-glacé delicata al Gin di montagna, mirtillo nero
e ribes rosso - soffio di polenta e porcini trifolati

Venison loin with rosé heart - delicate demi-glacé with mountain gin,
blackberry and redcurrant - puffed polenta and porcini mushrooms

30 euro

SECONDI

COSTATA ANTICA MACELLERIA
BALLARDINI DRY AGED
min 60gg di frollatura al sale di Cervia
circa 600gr
min 60 days of ripening in Cervia salt approx. 600gr*
65 euro

COSTATA DI MANZETTA BIO
“AZ AG ARTINI ZUCLO”
selezione Ballardini qualità Trentino
circa 600gr
Ballardini selection Trentino quality approx. 600gr
50 euro

COSTATA DI ANGUS NATO E ALLEVATO
IN TRENTINO
circa 600gr
55 euro

TUTTI I PIATTI SONO SERVITI
CON PATATE AL FORNO

MOMENTI DA GRIGLIARE

ATTIC^{m2101}
RESTAURANT
ALTO GUSTO ALTA QUOTA

LA NUVOLA   

Yogurt - fragole
mantello di mandorle croccanti
Yogurt - strawberry - crunchy almond coat
10 euro

IL SEMIFREDDO DOSS 2101   

Grappa Trentina istituto tutela - gelèe di fichi brulè*
Grappa Trentina "istituto tutela" - mulled fig gelèe
10 euro

IL CARPACCIO   

Ananas all'anice - crema di gelato artigianale
Aniseed-flavoured ananas - homemade ice cream
10 euro

IL TIRAMISÙ   

Mascarpone soffiato al caffè della moka
Mascarpone puffed with mocha coffee
10 euro

MOUSSE AL CIOCCOLATO ITALIANO   

Frutto della passione - meringa - pan di zenzero
Passion fruit - meringue - gingerbread
10 euro

LA ZUPPETTA  

Zuppetta di frutti di bosco profumati al pepe verde e basilico
piccole meringhe - gelato fiori di latte
Soup of berries, flavoured with green pepper and basil
small meringues - milk-flavoured ice cream
10 euro

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI LOCALI 
con miele e mostarde

Casolet - Sprezza DOP - Vezzena - Puzzone - Boscatella
Caprino - Fontal BIO - Nostrano di malga
25 euro



SELEZIONE DI TISANE E INFUSI DI MONTAGNA
piccola pasticceria alpina

10 euro



DULCIS IN FUNDO

ATTIC^{m2101}

RESTAURANT

ALTO GUSTO ALTA QUOTA

MENU DEL BRENTA

PERCORSO UNO - 4 PORTATE

L'ALPEGGIO - LE FETTUCCINE
IL PRESIDIO SLOW FOOD - LA NUVOLA

€ 80

MENU DEL BRENTA

PERCORSO DUE - 3 PORTATE

L'ALPEGGIO - LE FETTUCCINE - LA NUVOLA

€ 60

MENU DEL SARCA

PERCORSO UNO - 4 PORTATE

IL FIUME SARCA - BOTTONI
LAGO ALPINO - SEMIFREDDO

€ 80

MENU DEL SARCA

PERCORSO DUE - 3 PORTATE

IL FIUME SARCA - LAGO ALPINO - SEMIFREDDO

€ 60

coperto e acqua inclusi - abbinamento vini escluso

IL MENU DEGUSTAZIONE È DISPONIBILE SOLO
SE SCELTO DA TUTTI I COMMENSALI AL TAVOLO

MENU DEGUSTAZIONE

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio
 - b. maltodestrine a base di grano
 - c. sciroppi di glucosio a base di orzo
 - d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
 - b. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a. olio e grasso di soia raffinato
 - b. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d. estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b. latticolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

** prodotto congelato all'origine

* prodotto abbattuto in proprio a garanzia della qualità



Si informa che in caso di necessità o per esigenze stagionali,
la cucina utilizza prodotti surgelati o congelati.



La cucina offre la possibilità di prodotti senza glutine
e piatti preparati con l'attenzione
necessaria contro le intolleranze.

*We also have gluten-free dishes
and we take particular care of food intolerance*

COPERTO 5 euro