



## Benvenuti all'Acetaia del Balsamico Trentino

Nel nostro **Agritur Acetaia del Balsamico Trentino** produciamo:

**Balsamico Trentino** affinato in botti di Rovere  
e **Balsamico Cru** affinato in botti di Rovere, Gelso, Castagno, Ciliegio, Acacia, Rovere, Frassino e Pero  
prodotto da mosto cotto con le nostre uve di Traminer aromatico

### Vini:

Gewurztraminer, Chardonnay e Pinot Grigio Vigna del Vandrino; Merlot, Cabernet Sauvignon, Rebo, e Pinot Nero vigna del Piaggiolo; Spumante dell'Acetaia TRENTO DOC

**Olio Extravergine d'Oliva** dai nostri oliveti di Tenno

**Carni** di Scottona e Bue dei nostri allevamenti di Tenno

**Formaggi** a latte crudo intero: Bonomi, Tofino e Ricotta della nostra Malga Tofino

I **salumi** sono del **Salumificio Trentino SRL** di Nago, azienda di nostra proprietà



Cari Ospiti,  
se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande: siamo a vostra completa disposizione per comunicare ogni informazione relativa agli ingredienti che utilizziamo nelle nostre preparazioni e siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.  
A vostra disposizione per la consultazione abbiamo disponibile anche il registro degli allergeni.  
Rivolgetevi al nostro staff per essere assistiti al meglio.

#### TUTELARE LA SALUTE E LA SICUREZZA ALIMENTARE COSTITUISCE PER NOI UNA PRIORITA' ASSOLUTA.

Per questo desideriamo comunicare ai nostri gentili clienti che, ai sensi del Reg. UE n. 1169/2011, gli alimenti somministrati nel nostro esercizio possono contenere – direttamente o indirettamente (tracce di...) – i seguenti allergeni:

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3) UOVA e prodotti a base di uova
- 4) PESCE e prodotti a base di pesce
- 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6) SOIA e prodotti a base di soia
- 7) LATTE e prodotti a base di latte
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 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 sesamo
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solferosa
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi



Siamo lieti di darvi il benvenuto offrendovi un assaggio dei nostri prodotti:  
un assaggio di Gewürztraminer come aperitivo,  
il nostro Balsamico Cru da assaporare puro sul cucchiaino posto in tavola  
ed il nostro Olio Extravergine d'oliva da degustare sul pane.



La **CARNE SALADA di COLOGNA** è una specialità gastronomica la cui ricetta si tramanda fin dal 1767 dagli avi della famiglia materna Mantovani –Benini, i quali furono tra i primi a definire la ricetta, originariamente nata dalla necessità di conservare a lungo un elemento così delicato come la carne. Per la preparazione viene usato il cuore della fesa bovina: carne magra e selezionata che garantisce la riuscita della lavorazione e la qualità del prodotto. La carne viene cosparsa con sale, un po' di pepe, qualche spicchio d'aglio, foglie di alloro spontaneo e bacche di ginepro dei nostri boschi. Successivamente viene riposta per almeno tre settimane in contenitori, in origine in pietra o legno, chiusi da un coperchio sul quale si apponeva una grossa pietra.



## GLI ANTIPASTI \*

		allergeni
Antipasto misto dell'Acetaia : Carpaccio della nostra tipica Carne Salada di Cologna, Varietà di salumi del Salumificio Trentino, Focaccia fatta in casa con marmellata di cipolle & arance, Cavolo cappuccio e Cipolline all'agro, "Sizam" di biancostato delle nostre manzette Ricotta fresca del nostro casello su insalatina di pere ed uva	€ 12,00	1-7-9-12-6
La nostra tipica Carne Salada cruda di Cologna in carpaccio con giardiniera fatta in casa di verdure in sott'aceto, al nostro Balsamico Trentino <b>Cru</b> e il nostro Olio extravergine di Oliva raccolto 2019	€ 10,00	12-9-6
Selezione di formaggi di nostra produzione, pere, uva e giardiniera fatta in casa di verdure in sott'aceto, al nostro Balsamico Trentino Cru e il nostro Olio extravergine di Oliva raccolto 2019	€ 9,00	7-12-9-6-10
Tagliere di salumi del "Salumificio Trentino": salame Nostrano e Trentinaccio, Speck Trentino, Coppa di testa e Crudo "Dolce Trentino" con grissini al cumino fatti in casa	€ 9,00	1-7
Uovo "in camicia" con "Il Broccolo di Torbole", crema al Grana Trentino , chips di pane e bacon croccante	€ 9,00	1-3-6-7-9-12
Flan di radicchio con speck del Nostro "Salumificio Trentino" con mousse al Gorgonzola e cialda al sesamo	€ 9,00	1-3-7-6-9-11
Trota "En Saor" accompagnata da polenta alla piastra	€ 9,00	4-6-9-12
Salmerino alpino marinato al limone di Cologna e aneto con Tortel di patate, salsa Yogurt e marmellata di barbabietole	€ 9,00	7-12-1-3-6-4
Patè di fegato di vitello su pan Brioche & Balsamico Trentino	€ 9,00	1-3-6-7-9-10-12

\*  
*alcuni prodotti sono stati surgelati all'origine per meglio conservarli.*



## LE ZUPPE

---

		allergeni
Zuppa d'orzo alla Trentina ( con verdure fresche di stagione & bacon)	€ 8,00	1-9
Canederli in Brodo di manzo	€ 9,00	1-3-7-9

## I PRIMI e LE PASTE FRESCHE ALL'UOVO FATTE IN CASA \*

---

		allergeni
Risotto allo zafferano mantecato con il nostro formaggio Bonomì, speck croccante e Balsamico Cru	€ 10,00	7-9-12
Spaghetti di grano duro, "ubriachi" al vino rosso, speck, finferli e fonduta di formaggio Bonomì	€ 10,00	1-3-7-12-6
Mezzelune di zucca & amaretti al burro nocciola versato e Grana Trentino	€ 9,00	1-3-7-9-8-6-12
Strangolapreti alla trentina al burro versato, salvia del nostro orto e scaglie di Grana Trentino	€ 9,00	1-3-7-9
Maccheroncini di pasta fresca all'uovo fatti in casa con sarde di lago, "Il Broccolo di Torbole", pomodorini confit e briciole di pane tostato	€ 9,00	1-3-4-6-9
Fagottino di crepes ripieno ai formaggi nostrani , lucanica & porcini su fonduta di formaggio Bonomì di nostra produzione	€ 9,00	1-3-6-7-9
Canederli fatti in casa al burro fuso & salvia <b>oppure</b> al ragù delle nostre manzette	€ 9,00	1-3-7-9
Il Raviolo trentino con l'Originale Carne Salada al burro versato	€ 9,00	1-3-7-9
Tagliatelle di pasta fresca all'uovo fatte in casa al ragù nostrano & ricotta salata	€ 9,00	1-3-7-9-6-12

\*  
*alcuni prodotti sono stati surgelati all'origine per meglio conservarli.*



## IL PESCE \*

---

Dalle acque incontaminate della sorgente Plaoesa della Val di Sole dell'Az. Agricola di Zanon Adriano Il Salmerino alpino, aperto cotto alla griglia con il Nostro Olio E.V.O e prezzemolo

€ 18,00

**allergeni**

4-6-9

Trancio di trota salmonata gratinata al forno con zucchine, guarnito con olive, capperi, pomodorini confit e maionese all'aglio accompagnato da purè di patate

€ 17,00

1-3-4-6-9-12

## LE VERDURE \*

---

Verdure al vapore con olio e sale

€ 4,00

**allergeni**

Verdure alla griglia

€ 5,00

6

Insalata mista

€ 4,00

Patate al forno

€ 4,00

6-9

Fagioli borlotti "en broa"

€ 4,00

9

Giardiniera di verdure sott'aceto, fatte in casa, al nostro Balsamico Trentino

€ 4,00

6-9-12

*Il Balsamico e l'Olio Extra Vergine d'Oliva che trovate in tavola, i Vini, la ricotta e i formaggi Bonomi e Tofino, le carni di scottona ed i salumi sono da noi prodotti.*

Coperto € 2,50

*tutti i secondi, dove non specificato, comprendono un contorno di patate arrosto*

\*

*alcuni prodotti sono stati surgelati all'origine per meglio conservarli.*



## LE CARNI\*

		allergeni
La tipica Carne Salada di Cologna, di nostra produzione, cotta alla piastra accompagnata da i fasòl "en broa"	€ 13,00	6-9
Grigliata mista servita con salsa tartara fatta in casa con carni di: Scottona, l'Originale Carne Salada di Cologna, vitello, agnello, pollo, piccolo hamburger di manzo nostra produzione, filetto di maiale e pancetta di maiale del Salumificio Trentino	€ 20,00	3-6-9-12-10
Tagliata di manzo della nostra carne Scottona alla senape e rosmarino su pan Brioche tostato, con fiocchi di sale grosso di Sicilia	€ 18,00	1-6-10-3-7
Carrè d'Agnello gratinato al forno, cottura rosa, al pane aromatico e riduzione del nostro Balsamico Trentino	€ 19,00	1-6-10-12
Filetto di maiale avvolto in speck del Trentino, cotto a bassa temperatura, gratinato con crema di castagne, funghi su fonduta di formaggio Bonomi accompagnato da millefoglie di patate	€ 15,00	1-6-7-9-8-3
Formaggio Bonomi impanato cotto alla piastra accompagnato da verdure alla griglia	€ 15,00	1-6-7-9
Medaglione di manzo in crosta di mollica di pane, mandorle e pepe nero con spuma di Grana Trentino e sugo di carne	€ 19,00	1-6-7-8-10-12-3-9
Guancia di maialino brasata al nostro vino rosso Rebo e erbe aromatiche accompagnata da purè di patate e cialde di pane	€ 15,00	1-6-7-9-12
Petto d'anatra al pepe rosa con cappucci viola in agrodolce accompagnato da patate gratinate	€ 15,00	1-6-7-9-12-10
Spiedo di carni miste accompagnato dalla polenta di Storo (quando disponibile)	€ 20,00	6

*tutti i secondi, dove non specificato, comprendono un contorno di patate arrosto*

\*  
*alcuni prodotti sono stati surgelati all'origine per meglio conservarli.*



## PER FINIRE IN DOLCEZZA , il nostro pasticciere propone

---

		allergeni
Tiramisù fresco fatto in casa	€ 5,00	1-3-6-7
Strudel fatto in casa ripieno di mele Trentine, uvetta, pinoli e amaretti su salsa alla vaniglia	€ 5,00	1-3-5-6-7-8-12
Mousse golosa allo yogurt & lamponi con cialde al cioccolato	€ 5,00	7-8-6
Pera intera cotta al vino Rebo con salsa cioccolato e gelato alla vaniglia	€ 5,00	1-3-7-8-6-12
Tortino di zucca & ricotta di nostra produzione con salsa alla cannella	€ 5,00	1-3-7-6
Panna cotta con Il Balsamico Trentino Gran CRU e lingua di gatto	€ 5,00	1-3-7-12
Crema brûlée all'arancia	€ 5,00	3-7
Sorbetto analcolico di frutta in coppa, al cucchiaio	€ 3,50	8
Gelato artigianale	max. 3 gusti € 4,00	1-3-7-8
Varietà di bocconcini di formaggi di nostra produzione con miele e noci	€ 7,00	7-8

*Tutti i dolci e le relative salse , sono fatti in casa dal Nostro pasticciere*





## I NOSTRI VINI BIANCHI

---

### GEWÜRZTRAMINER DOC

Vigna del Vandrino	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 18,00
		Bicchiere	€ 3,00

### CHARDONNAY DOC

Vigna del Vandrino	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 17,00
		Bicchiere	€ 3,00

### PINOT GRIGIO DOC

Vigna del Vandrino	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 17,00
		Bicchiere	€ 3,00

## I NOSTRI VINI ROSATI

---

### ROSATO ARCHAE

	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 18,00
		Bicchiere	€ 3,00

## I NOSTRI VINI ROSSI

---

### REBO DOC

Vigna del Piaggiolo	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 18,00
		Bicchiere	€ 3,00

### CABERNET SAUVIGNON DOC

Vigna del Piaggiolo	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 16,00
		Bicchiere	€ 3,00

### MERLOT DOC

Vigna del Piaggiolo	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 16,00
		Bicchiere	€ 3,00

### PINOT NERO DOC

Vigna del Piaggiolo	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 18,00
		Bicchiere	€ 3,00

## SPUMANTI TRENTO DOC

---


### SPUMANTE DELL'ACETAIA

TRENTO DOC	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 25,00
		Bicchiere	€ 3,50



## LE BEVANDE

---

Acqua da noi microfiltrata, naturale o frizzante		1 lt.	€ 2,50
		½ lt.	€ 1,50
Aperitivo analcolico ( Crodino o Gingerino )			€ 3,00
Spritz Aperol			€ 3,50
Coca Cola - Aranciata - Limonata			€ 3,00
Succo di frutta ( Mela , Arancia Rossa , Ace )			€ 3,00
Birra in bottiglia		0,33 lt.	€ 3,00
Birra Analcolica			€ 3,50
Weizenbier		0,50 lt.	€ 4,50

## CAFFE'

---

Caffè espresso El Cibao	€ 1,20
Cappuccino	€ 2,00
Latte macchiato	€ 2,50
Decaffeinato El Cibao	€ 1,50
Caffè d'orzo	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00

## GRAPPE TRENTINE ed AMARI

---

Grappa Bianca della Val di Cembra - 45°	Distilleria Giacomozzi	Val di Cembra	€ 3,00
Grappa monovitigno Müller Thurgau - 40°	Distilleria Giacomozzi	Val di Cembra	€ 3,00
Grappa monovitigno Moscato - 43°	Distilleria Bailoni	Vigolo Vattaro	€ 3,00
Grappa aromatizzata alla Ruta - 45°	Distilleria Giacomozzi	Val di Cembra	€ 3,00
Antica Grappa della Val di Cembra <b>Barrique</b> - 40°	Distilleria Giacomozzi	Val di Cembra	€ 3,50
Grappa 18 Lune <b>Barrique</b> - 41°	Distilleria Marzadro	Nogaredo	€ 4,50
Nocciolino - 22°	Distilleria Giacomozzi	Val di Cembra	€ 3,00
Limoncello - 22°			€ 3,00
Sambuca			€ 3,00
Amari (Averna - Fernet - Ramazzotti - Branca Menta - Montenegro)			€ 3,00
Vecchia Romagna			€ 3,00



## DALL'AGRITUR per consumare a CASA VOSTRA

Prodotto in



I prezzi per i prodotti sotto riportati sono esclusivamente per l'asporto



"Bonomi" - Formaggio di latte crudo	al pz (ca. 400 gr)	€ 5,00
"Tofino" - Formaggio di latte crudo stagionato	al kg	€ 12,00

<b>Il Balsamico Trentino</b>	250 ml	€ 15,00
Affinato 3 anni in sole botti di rovere		



<b>Il CRU del Balsamico Trentino</b>	250 ml	€ 25,00
affinato in botti con legno di rovere, gelso, castagno, ciliegio, acacia, frassino, ginepro e pero.		

<b>Il GRAN CRU del Balsamico Trentino</b>	100 ml	€ 25,00
selezione speciale di mosto cotto più a lungo, affinato in botti con legno di rovere, gelso, castagno, ciliegio, acacia, frassino, ginepro e pero		



<b>Olio Extra Vergine d'Oliva</b>	250 ml	€ 10,00
Dalle nostre olivaie di Cologna e Tenno		

### I nostri Vini

Gewürztraminer Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 12,00
Chardonnay Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 10,00
Pinot Grigio Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 12,00
Rosato Archae	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 12,00
Rebo Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 12,00
Merlot Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 10,00
Cabernet Sauvignon Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 10,00
Pinot Nero Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 12,00
Spumante Acetaia	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 25,00



I prezzi per i prodotti sopra riportati sono esclusivamente per l'asporto

