Acetaia
del Balsamico Trentino

Herzlich Willkomen bei Acetaia del Balsamico Trentino

In unserer **Agritur Acetaia del Balsamico Trentino** erzeugen wir:

unsere Balsamico Trentino
gereift in Eichen-, Maulbeer-, Kastanien-, Kirsch-, Esche-, Akazien- , Wacholder und Birneholzfässern,
hergestellt aus dem gekochtem Most unserer Gewürztraminer-Trauben

Aus unseren Weinbergen, unseren Weinen:
Gewürztraminer Vigna del Vandrino;
Merlot, Cabernet Sauvignon und Rebo Vigna del Piaggiolo;
Pinot Grigio, Pinot Nero und TRENTODOC Sekt aus der Acetaia

Natives Olivenöl Extra aus unseren Olivenhainen in Tenno und Ponale

Rohmilchkäse: Bonomì, Tofino, und Ricotta aus unserer Sennerei Malga Tofino

Die **Wurstwaren** stammen aus einem unserer Betriebe,
der Fleischerei **Salumificio Trentino** in Nago

WARNUNG:

Unserer Menü enthält als Zutaten auch Getreide, Milch und Milchprodukte, Sellerie, Schalenobst usw.

Gesundheit und Lebensmittelsicherheit sind für uns oberste Priorität, daher bitten wir Sie, im Fall von Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien unserer Personal zu informieren, damit dieses Ihnen Gerichte ohne Allergene empfehlen und servieren kann.

1) GETREIDE, die Gluten enthalten, wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und ihre abgeleiteten Stämme und abgeleiteten Produkte
2) MEERESFRÜCHTE und Produkte auf der Basis von Krustentieren
3) EIER und Eiprodukte
4) FISCH und Fischprodukte
5) ERDNÜSSE und erdnussbasierte Produkte
6) SOYA und Sojaprodukte
7) MILCH und Milchprodukte
8) Geschälte Früchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien und ihre Produkte
9) Sellerie und Produkte auf Sellerie
10) SENF und Senf-basierte Produkte
11) SESAM-SAMEN und Sesam-Produkte
12) SCHWEFELDIOXID UND SULFATE in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l, ausgedrückt als Lösungsmitteldioxid
13) LUPIN- und Lupinenprodukte
14) MOLLUSCS und Produkte auf der Basis von Weichtieren

Wir sind erfreut, Sie willkommen zu heißen, indem wir Ihnen eine Kostprobe unserer Erzeugnisse anbieten:
unseren Balsamico Cru pur auf den Löffel,
unserer Natives Olivenöl Extra auf Brot.

Unser salziges Rindfleisch, CARNE SALADA di COLOGNA ,
ist eine gastronomische Spezialität, deren Rezept seit 1767 von den Vorfahren mütterlicherseits der Familie Mantovani-Benini überliefert wird. Sie waren unter den ersten Erfindern des Rezepts, welches ursprünglich aus der Notwendigkeit entstanden ist, ein so delikates Lebensmittel wie Fleisch lange haltbar zu machen.
Zur Zubereitung wird das Innere der Rinderkugel verwendet: mageres und ausgewähltes Fleisch, welches die erfolgreiche Bearbeitung und Qualität des Erzeugnis sicherstellt.
Das Fleisch wird mit Salz, etwas Pfeffer, einigen Knoblauchzehen, Blättern von wildem Lorbeer und Wacholderbeeren aus unseren Wäldern übersät. Daraufhin wird es für mindestens drei Wochen in Stein- oder Holzbehältern aufbewahrt, deren Deckel mit einem großen Stein geschlossen gehalten werden.

_VORSPEISEN *

Gemischte Vorspeise aus Acetaia: Carpaccio von unserem typischen Carne Salada di Cologna, Verschiedene Aufschnitte aus unserer "Salumificio Trentino", Hausgemachte Focaccia mit Zwiebel-Orangen-Marmelade, Kohl und Sauerzwiebeln, „Sizam" aus weißem Rindersteak Frischer Hüttenkäse auf Birnen-Trauben-Salat	1-7-9-12
Unser typisches rohes „Carne Salada" di Cologna im Carpaccio mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse in eingelegtem Gemüse, mit unserem Trentino Cru Balsamico-Essig und unser natives Olivenöl extra	9-12
Auswahl an Käse unserer Produktion, Birnen, Trauben und hausgemachtes eingelegtes Gemüse in unserem Balsamico Trentino Cru und unser natives Olivenöl extra	7-9-10-12
Wurstplatte aus unserer "Salumificio Trentino": Salame Nostrano und Trentinaccio, Speck Trentino, Coppa di testa e Rohes „Dolce Trentino" mit hausgemachten Kreuzkümmel-Stäbchen	1-7-12
Trentino-Forellenfilets in „Saor", warm, mit gegrillter Polenta	4-9-12
Radicchio-Flan mit Käsesauce, gemischtem Salat und Polenta-Crouton	3-7-1
Acetaia-Salat mit grünem Salat, Karotten, Radicchio, Kirschtomaten, schwarzen Oliven, Hühnchen und Späne unseres Tofino-Käses und geröstetes Brot	1-7

* Alle Produkte auf der Karte sind Schock gefroren um sowohl die frischen Produkte als auch die bereits verarbeiteten bestmöglich zu konservieren.

_SUPPEN

„ Canederli" Hausgemachte Brot und Salamiknödel in Rinderbrühe	1-3-7-9
„Orzetto"-Gerstensuppe nach Trentiner Art mit Gemüse der Saison	1-9

_ERSTER GANG und HAUSGEMACHTE EIERNUDELSPEZIALITÄTEN *

Cremige Safran-Risotto mit unserem Bonomì-Käse , krossem Speck und Balsamico Trentino Cru	7-9-12
„Spaghetti" von Hartweizen, "betrunken" in unserem Rotwein gekocht, mit Speck, Pfifferlingen und Bonomì-Käse Fondue	1-3-6-7-9-12
Trentiner Ricotta-Gnocchi mit Schnittlauch, Bergbutter und Salbei aus unserem Garten	3-7
„Strangolapreti" (Brot und Spinatknödel) nach Trentiner Art mit zerlassener Butter, Salbei und Grana Trentino-Flocken	1-3-7
Hausgemachte frische Eiernudeln-Spaghetti „alla Chitarra" mit confierten Kirschtomaten, Zucchini und geräucherter Ricotta	1-3-7-9
„ Canederli" (Brot und Salamiknödel) mit : zerlassener Butter und Salbei **oder** mit: Fleisch-Ragout von unserer Rind	1-3-7
Hausgemachte Ravioli-Halbmonde aus frischen Eiernudeln, gefüllt mit Kürbis, Amaretti und Früchtesenf gebraten	1-3-7-8-10-12
Raviolo Trentino mit Original Carne Salada mit Butterschmalz und Grana 20 Monate	1-3-7-9

* Alle Produkte auf der Karte sind Schock gefroren um sowohl die frischen Produkte als auch die bereits verarbeiteten bestmöglich zu konservieren.

_FISCH *

Saibling gegrillt mit natives Olivenöl extra und Petersilie 4-6-9

___EXTRA BEILAGE und SALAT *

Gedämpftes Gemüse mit Olivenöl und Salz

Gegrilltes Gemüse

Gemischter Salat

Gebackene Kartoffeln

Rote Bohnen 9

Gemischtes Gemüse Mixedpickles (hausgemacht) mit Balsamico Trentino und Essig 6-9-12

Die Hauptgerichte, wo nicht angegeben, werden mit Gebackene Kartoffeln begleitet

Unsere Gerichte werden ausdrücklich erst nach Ihrer Bestellung zubereitet und brauchen daher Zeit für die Vorbereitung notwendig, bitten wir Sie um Geduld ...

Gedeck € 3,00

*
Alle Produkte auf der Karte sind Schock gefroren um sowohl die frischen Produkte als auch die bereits verarbeiteten bestmöglich zu konservieren.

FLEISCH *

Das typische "Carne salada" vom Grill mit roten Bohnen	6-9
Gemischter Grillteller mit Remouladensauce (Rindfleisch, gegrilltes „Carne Salada", hausgemachte Hamburger, Kalbfleisch, Lamm, Huhn, Bauchfleisch und Schweinefilet)	3-5-6-9-10-12
Gegrilltes geschnittenes Rindfleisch „Tagliata" in Senf und Rosmarin auf hausgemachtes Brotstücken mit groben Salzflocken	1-10
Bei niedriger Temperatur gegartes Schweinefilet, rosa, umwickelt mit Speck und Dill garniert mit Fleischbrühe und Trentino-Balsamessig-Reduktion	1-12
Marinierte Hirschhäppchen mit Grappa, Kakao und Rosmarin begleitet von gegrillter Polenta	1-9-12
Gegrilltes Rindsentrecôte mit Grana Trentino-Butter und Schnittlauch	1-7
Entenbrust lackiert mit Akazienhonigsauce, Sojasauce Rosa Garen bei niedriger Temperatur	1-5-6-8-9-10-12
Gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarinsalz und BBQ-Sauce	5-10
Schweinshaxe, aromatisiert mit unseren Zitrusfrüchten, im Ofen gebacken	12-9

Die Hauptgerichte, wo nicht angegeben, werden mit Gebackene Kartoffeln begleitet..

Unsere Gerichte werden ausdrücklich erst nach Ihrer Bestellung zubereitet und brauchen daher Zeit
für die Vorbereitung notwendig, bitten wir Sie um Geduld ...

*
Alle Produkte auf der Karte sind Schock gefroren um sowohl die frischen Produkte als auch die bereits verarbeiteten bestmöglich zu konservieren.

_DESSERT : unser Konditor empfiehlt

Hausgemachtes Tiramisu	1-3-7
Apfelstrudel mit Pinienkernen, Rosinen, Amaretti und Vanille Sauce	1-3-7-8-12
Drei Schokoladenmousse (weiß, Gianduia und dunkel) auf roter Fruchtsauce	3-7-8
Cremig mit Orangen aus unserem Zitrushain und Kardamom auf Kastanienkuchen und Kaffeemürbeteig	3-7
Ganze Birne in Rebo-Rotwein gekocht mit Schokoladensauce und Vanilleeis	3-7-8-12
Alkoholfreies Fruchtsorbet im Becher, Löffel 2 Geschmacksrichtungen	
Hausgemachtes Eis max. 3 Geschmacksrichtungen: › Zitrone › Ace (Orange, Karotte und Zitrone) › Schokolade › Vanille	3-7-8
Verschiedene Käsestücke aus unserer Produktion mit Honig und Walnüssen	7-8

All unsere Dessert und Sauce sind hausgemacht

Das Restaurant hält verbindliche Schließzeiten ein, die dem Personal im Speisesaal gestattet sind
das Restaurant im Hinblick auf den nächsten Gottesdienst neu vorzubereiten.
Deshalb bitten wir unsere lieben Kunden, das Restaurant bis spätestens 15.30 Uhr zum Mittagessen zu verlassen
und nicht nach 23:00 Uhr zum Abendessen.

Wir danken Ihnen für Ihre wertvolle Zusammenarbeit

_GETRÄNKE

Stilles oder Mineralwasser von uns mikro gefiltert in Karaffe	1 L.	€ 2,50
	½ lt	€ 1,50
Alkoholfreier Aperitif		€ 3,00
Spritz		€ 4,00
Cola – Fanta – Lemonsoda		€ 3,00
Saft - Apfelschorle		€ 3,00
Bier	0,33 lt	€ 3,50
Alkoholfreies Bier		€ 4,00
Weizenbier Weißbier	0,50 lt	€ 5,50
Bier	0,50 lt	€ 5,50
Radler Oettinger original GERMAN BEER	0,50 lt	€ 5,00

_KAFFEE

Caffè Espresso El Cibao	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,50
Latte Macchiato	€ 2,50
Koffeinfrei-Kaffee	€ 1,80
Malzkaffee	€ 1,80
Kaffee mit Grappa	€ 2,30

_GRAPPA aus der REGION und SPIRITUOSEN

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°			€ 3,50
Grappa alla Ruta	- 45°	Distilleria Giacomozzi	Val di Cembra	€ 3,50
Antica Grappa della Val di Cembra **Barrique**	– 40°	Distilleria Giacomozzi	Val di Cembra	€ 3,50
Grappa 18 Lune **Barrique**	– 41°	Distilleria Marzadro	Nogaredo	€ 4,50
Grappa Anfora	– 43°	Distilleria Marzadro	Nogaredo	€ 4,00
Nocciolino (Haselnusslikör)	- 22°	Distilleria Giacomozzi	Val di Cembra	€ 3,00
Limoncello	- 22°			€ 3,00
Sambuca				€ 3,00
Amaro Dolomiti alle erbe alpine: Genziana Rabarbaro Assenzio Achillea China Liquirizia Menta Ginepro				€ 3,50
Amari (Averna – Fernet – Ramazzotti – Branca Menta – Cynar - Rabarbaro)				€ 3,00
Vecchia Romagna				€ 3,00

_UNSERE WEIßWEINE

PINOT GRIGIO DOC			
	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 19,00
		Glass	€ 3,50
GEWÜRZTRAMINER DOC			
Vigna del Vandrino	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 20,00
		Glass	€ 3,50

UNSERE ROTEN WEINE

CABERNET SAUVIGNON DOC			
Vigna del Piaggiolo	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 18,50
		Glass	€ 3,50
MERLOT DOC			
Vigna del Piaggiolo	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 18,50
		Glass	€ 3,50
REBO DOC			
Vigna del Piaggiolo	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 20,00
		Glass	€ 3,50
PINOT NERO DOC			
	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 25,00
		Glass	€ 4,00

UNSERE SEKT WEINE -TRENTODOC-

SPUMANTE BOMBARDELLI TRENTODOC	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 28,00
		Glass	€ 4,50
SPUMANTE BOMBARDELLI ROSE' TRENTODOC	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 30,00
		Glass	€ 4,50
SPUMANTE MAGNUM BOMBARDELLI TRENTODOC	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 1,500	€ 58,00

produziert in

GENIESSEN SIE UNSERE PRODUKTE AUCH ZU HAUSE

Die Preise für die unten genannten Produkte sind ausschließlich zur Mitnahme bestimmt

Balsamico Trentino 250 ml € 15,00
nur in Eichenfässern gealtert

Balsamico Trentino CRU 250 ml € 25,00
in verschiedenen Holzfässern gealtert,
Eiche, Maulbeere, Kastanie, Kirsche, Akazie, Esche, Wacholder und Birne

GRAN CRU 100 ml € 20,00
spezielle Mostauswahl länger gegart,
gereift in Fässern mit Holz von
Eiche, Maulbeere, Kastanie, Kirsche, Akazie, Esche, Wacholder und Birne

RISERVA BOMBARDELLI 250 ml € 39,00
unser Flaggschiff, **11 Jahre alt**
in Fässern gereift mit Holz von
Eiche, Maulbeere, Kastanie, Kirsche, Akazie, Esche, Wacholder und Birne

Olivenöl Extra Vergine 250 ml € 10,00
Eigene Herstellung von unseren Oliven-Bäumen in Tenno

Weine

Pinot Grigio Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 13,50
Gewürztraminer Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 14,00
Merlot Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 12,50
Cabernet Sauvignon Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 12,50
Rebo Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 15,00
Pinot Nero Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 18,50
Spumante TrentoDoc Bombardelli BRUT	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€22,00
Spumante TrentoDoc Bombardelli ROSE'	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€23,50
Spumante TrentoDoc MAGNUM BRUT	Az. Agr. Bombardelli	1.50 lt	€46,00

Die Preise für die oben genannten Produkte sind ausschließlich zur Mitnahme bestimmt