



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 e Frassino
prodotto da mosto cotto con le nostre uve di Traminer aromatico

Vini:

Gewurztraminer Vigna del Vandrino, Merlot, Cabernet Sauvignon, Rebo e Rosè Vigna del Piaggiolo

Olio Extravergine d'Oliva dai nostri oliveti di Tenno

Carni di Scottona e Bue dei nostri allevamenti di Tenno

Formaggi a latte crudo intero: Bonomì, Tofino, Frapporta 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 bicchiere 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.



La nostra tipica Carne Salada cruda di Cologna,
con giardiniera fatta in casa di verdure in sott'aceto,
al nostro Balsamico Trentino e Olio extravergine di Oliva

€ 10,00 6-9-12

La nostra tipica Carne Salada di Cologna cotta alla piastra e fasòli € 13,00 6-9



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 Cru e il nostro Olio extravergine di Oliva raccolto 2018	€ 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 2018	€ 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 gratinato al pane aromatico, con fonduta di Grana Trentino, prosciutto crudo "Dolce Trentino" del Nostro Salumificio Trentino e chips di pane	€ 9,00	3-6-12-1-7
Insalata di petto di pollo con spinaci novelli, lenticchie, vinaigrette al melograno ed essenza di Balsamico Trentino Cru di nostra produzione	€ 9,00	1-12-6
Tramezzino di trota affumicata di torrente , con tortino di patate su letto di misticanza, con salsa acidula e pepe di mulinello	€ 9,00	7-12-1-3-6-4



LE ZUPPE

		allergeni
Crema di zucca gialla e patate, speck saltato e crostone di pane ai semi di girasole	€ 8,00	1-5-9
Canederli fatti in casa in brodo di carne dalle nostre manzette	€ 8,00	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
Maccheroncini di pasta fresca all'uovo fatti in casa con ragù di Carne Salada di nostra produzione, zucchini & sugo d'arrosto	€ 9,00	1-3-7-9
Gnocchi di patate e barbabietole fatti in casa con trota salmonata, pomodori confit e spinacini freschi	€ 9,00	1-3-7-9-4
Tortelli di zucca & ricotta con amaretti al burro nocciola versato e Grana Trentino	€ 9,00	1-3-7-8
Canederli fatti in casa al burro fuso & salvia oppure al ragù delle nostre manzette	€ 9,00	1-3-7-9
Strangolapreti alla trentina al burro versato, salvia del nostro orto e scaglie di Grana Trentino	€ 9,00	1-7-9-3
Pappardelle fresche all'uovo con ragù di cervo marinato al ginepro	€ 9,00	1-3-7-6-12-9



IL PESCE

Salmerino alpino aperto e grigliato al nostro olio E.V.O e prezzemolo	€ 17,00	allergeni 4-6
---	---------	-------------------------

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	
Fagioli borlotti "en broa"	€ 4,00	9
Giardiniera di verdure sott'aceto, fatte in casa, al nostro Balsamico Trentino	€ 4,00	6-9-12

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

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

Coperto € 2,50



LE CARNI

		allergeni
La tipica Carne Salada di Cologna, di nostra produzione, cotta alla piastra e fasòl "en broa"	€ 13,00	6-9
Grigliata mista servita con salsa tartara fatta in casa a base di: carne di Scottona, carne salada, vitello, agnello*, pollo, piccolo hamburger di nostra produzione, filetto di maiale e pancetta di maiale del Salumificio Trentino	€ 20,00	3-6-9-12
Tagliata di manzo della nostra carne Scottona alla senape e rosmarino su pane tostato, con fiocchi di sale Maldon	€ 18,00	1-6-10
Carrè d' Agnello* gratinato al forno, cottura rosa, al pane aromatico e riduzione del nostro Balsamico Trentino	€ 18,00	1-6-10-12
Filetto di maiale in crosta di sesamo, cottura rosa, con composta di mele, peperoncino e salsa al Bonomi	€ 15,00	1-6-7-9-12-11
Petto d'anatra al pepe rosa con cappucci viola in agrodolce e patate gratinate	€ 15,00	1-6-7-9-12
Costine senz'osso di maiale glassate allo zucchero di canna con polenta di patate alla piastra	€ 13,00	1-6-7-9

NOVITA' carni allo SPIEDO e alla GRIGLIA

				allergeni
Spiedo di carni miste e polenta di Storo	(quando disponibile)			€ 18,00 6
Costata dei nostri manzi	alla griglia	(quando disponibile)	min. 350 gr.	€ 21,00 6
Costata dei nostri manzi	alla griglia	(quando disponibile)	min. 450 gr.	€ 25,00 6
Costata dei nostri manzi	alla griglia	(quando disponibile)	min. 550 gr.	€ 29,50 6

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

** Questi prodotti sono stati surgelati 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
Mousse al cioccolato fondente su salsa ai frutti rossi e scaglie di cioccolato bianco	€ 5,00	3-7-8
Semifreddo alla vaniglia con salsa alla liquirizia aromatizzata al nostro Balsamico Cru e croccante al caramello	€ 5,00	3-7-8
Morbida torta di mele trentine, amaretti e gelato al cioccolato	€ 5,00	1-3-7-8
Pera intera cotta al vino Rebo con salsa cioccolato e gelato alla vaniglia	€ 5,00	1-3-7-2
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	€ 17,00
		Bicchiera	€ 3,00

CHARDONNAY DOC

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

I NOSTRI VINI ROSATI

ROSE' ARCHAE

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

I NOSTRI VINI ROSSI

REBO DOC

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

CABERNET SAUVIGNON DOC

Vigna del Piaggiolo	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 14,00
		Bicchiera	€ 3,00

MERLOT DOC


Vigna del Piaggiolo	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 14,00
		Bicchiera	€ 3,00

SPUMANTI TRENTO DOC

SPUMANTE DELL'ACETAIA	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 25,00
		Bicchiera	€ 3,50



LE BEVANDE

Acqua da noi microfiltrata, naturale o frizzante		1 lt.	€ 2,50
		1/2 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		0,50 lt.	€ 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 TARENTINE ed AMARI

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



Prodotto in



DALL'AGRITUR per consumare a CASA VOSTRA

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

Il Balsamico Trentino 250 ml € 15,00
Affinato 4 anni in sole botti di rovere

Il CRU del Balsamico Trentino 250 ml € 25,00
affinato 7 anni in 6 diversi botti di rovere, gelso, castagno, ciliegio, acacia e frassino.

Il GRAN CRU del Balsamico Trentino 100 ml € 25,00
selezione speciale di mosto cotto più a lungo, affinato 7 anni in 6 diverse botti di rovere, gelso, castagno, ciliegio, acacia e frassino.

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

I nostri Vini

Gewürztraminer Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 10,00
Chardonnay Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 9,00
Rebo Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 10,00
Rosè Archæ	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 10,00
Merlot Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 9,00
Cabernet Sauvignon Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 9,00
Spumante Acetaia	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 25,00

