



## Benvenuti all'Acetaia del Balsamico Trentino

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

il **Balsamico Trentino** affinato in botti di:

Rovere, Gelso, Castagno, Ciliegio, Acacia, Frassino, Ginepro e Pero  
prodotto da mosto cotto delle nostre uve di Traminer aromatico

dai nostri vigneti, i nostri Vini:

Gewürztraminer Vigna del Vandrino;

Merlot, Cabernet Sauvignon e Rebo vigna del Piaggiolo;

Pinot Grigio e lo Spumante TRENTOC dell'Acetaia

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

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

I **salumi** sono del nostro **Salumificio Trentino di Nago**



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.

\* tutti i prodotti presenti nel menù hanno subito un abbattimento della temperatura e congelati sia all'origine che dopo la prima lavorazione, per meglio conservarli.

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:  
il Gewürztraminer di nostra produzione come aperitivo,  
il nostro aceto Balsamico Cru (fiore all'occhiello della nostra produzione) da assaporare  
in purezza 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,  
originalmente 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 nostro "Salumificio Trentino", Focaccia fatta in casa con marmellata di cipolle & arance, Cavolo cappuccio e Cipolline all'agro, "Sizam" di biancostato di manzo Ricotta fresca del nostro caseificio su insalatina di pere ed uva	€ 13,50	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	€ 10,00	6-9-12
Selezione di formaggi di nostra produzione, pere, uva e giardiniera fatta in casa di verdure in sott'aceto, al nostro Balsamico Trentino <b>Cru</b> e il nostro Olio extravergine di Oliva	€ 9,00	6-7-9-10-12
Tagliere di salumi del nostro "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
Tagliere di Lardo del nostro "Salumificio Trentino" con crostini alla paprika	€ 9,00	1-7
La nostra "caprese" con pomodori, burrata e veli di prosciutto crudo "Dolce Trentino"	€ 10,00	7
Salmerino marinato al limone di Cologna e aneto con olio extra vergine d'oliva	€ 10,00	4-6-9-12
Insalatona dell'Acetaia con: uova sode, carote, misticanza, radicchio e formaggio Tofino a scaglie	€ 9,00	3-7

\*

*tutti i prodotti presenti nel menù hanno subito un abbattimento della temperatura e congelati sia all'origine che dopo la prima lavorazione, per meglio conservarli.*



## LE ZUPPE\*

---

		allergeni
Canederli in brodo di manzo	€ 9,00	1-3-7-9
Vellutata di porro e patate aromatizzata con il nostro Gewürztraminer servita con crostini di pane	€ 9,00	12-1-7-9

## 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
Tagliatelle fresche all'uovo con bocconcini di salmerino al profumo di limone, zucchini a julienne e pomodorini confit	€ 9,00	4-3-1-9
Strangolapreti alla trentina al burro versato, salvia del nostro orto e scaglie di Grana Trentino	€ 9,00	1-3-7
Canederli fatti in casa al burro fuso & salvia oppure al ragù di manzo	€ 9,00	1-3-7-9-12
Il Raviolo trentino con l'Originale Carne Salada al burro versato e Grana Trentino	€ 9,00	1-3-7-9
Lasagnetta di pasta fresca all'uovo fatta in casa al ragù bianco di manzo (senza pomodoro)	€ 9,00	1-3-7-9-12

\*  
*tutti i prodotti presenti nel menù hanno subito un abbattimento della temperatura e congelati sia all'origine che dopo la prima lavorazione, per meglio conservarli.*



## IL PESCE \*

---

Dalle acque incontaminate della sorgente Plaocesa della Val di Sole dell'Az. Agricola di Zanoni Adriano Il Salmerino alpino, aperto, cotto alla griglia con olio extra vergine di oliva e prezzemolo	€ 19,00	<b>allergeni</b> 4-6-9
---	---------	---------------------------

## LE VERDURE \*

---

Verdure al vapore con olio e sale	€ 4,00	<b>allergeni</b>
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'Oлива 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 prodotti presenti nel menù hanno subito un abbattimento della temperatura e congelati sia all'origine che dopo la prima lavorazione, per meglio conservarli.



## LE CARNI\*

---

### allergeni

La tipica Carne Salada di Cologna, di nostra produzione, cotta alla piastra accompagnata da i fasòl "en broa"	ca 300gr	€ 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 nostro "Salumificio Trentino"		€ 20,00	3-6-9-10-12
Tagliata di manzo di Scottona passata nella senape e rosmarino su pan Brioche tostato fatto in casa, con fiocchi di sale grosso	ca 300gr	€ 18,00	1-6-10-3-7
Carrè d'Agnello gratinato al forno, cottura rosa, al pane aromatico accompagnato da marmellata di mirtilli rossi		€ 19,00	1-6-10-12-8-7
Filetto di maiale cotto a bassa temperatura, cottura rosa, con speck del Trentino spadellato e mele con sugo di carne		€ 15,00	1-6-8-9
Petto d'anatra agli agrumi del nostro agrumeto di Cologna, cottura rosa		€ 15,00	9-1-6-7-10
Bistecca alta di Scottona , senz'osso, cotta alla piastra	ca 450gr	€ 22,00	6

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

\*

*tutti i prodotti presenti nel menù hanno subito un abbattimento della temperatura e congelati sia all'origine che dopo la prima lavorazione , 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	1-3-6-7-8
Semifreddo al torroncino con salsa al Mou	€ 5,00	3-7-8-5
Panna cotta con Il Balsamico Trentino <b>Gran Cru</b> , lingua di gatto e salsa di pesche	€ 5,00	1-3-7-8
Mousse allo yogurt con zuppetta fredda ai frutti di bosco e <b>Balsamico Cru</b>	€ 5,00	7-12
Crema brûlée all'arancia	€ 5,00	3-7
Millefoglie di meringa con dadolata di fragole e crema chantilly	€ 5,00	7
Sorbetto analcolico di frutta in coppa, al cucchiaino 2 gusti (gusti : limone & ace )	€ 3,50	8
Gelato artigianale max. 3 gusti ( gusti: fragola, limone, ace, cioccolato, vaniglia )	€ 4,50	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

### PINOT GRIGIO DOC

	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

## I NOSTRI SPUMANTI

---


### 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

## CAFFÈ

---

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 monovitigno Müller Thurgau - 40°	Distilleria Giacomozzi	Val di Cembra	€ 3,00
Grappa monovitigno Moscato - 43°	Distilleria Bajori	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 (liquore alle nocciole) - 22°	Distilleria Giacomozzi	Val di Cembra	€ 3,00
Limoncello - 22°			€ 3,00
Sambuca			€ 3,00
Amari (Averna - Fernet - Ramazzotti - Branca Menta - Montenegro - Cynar )			€ 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 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, Tenno e Ponale		

### I nostri Vini

Gewürztraminer Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 12,00
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
Spumante Acetaia	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 25,00



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

