



Herzlich Willkommen 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 Birneholzgefässern,
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 und TRENTODOC Sekt aus der Acetaia

Natives Olivenöl Extra aus unseren Olivenhainen in Tenno und Ponale

Rohmilchkäse: Bonomi, 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: ein Glas Gewürztraminer als Aperitif, 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 *

“Antipasto Acetaia” mit rohem Salzfleisch “Carne Salada”, kalter Aufschnitt aus der Salumificio Trentino (eigene Wurstwarenfabrik), hausgemachte Focaccia mit Gemüsekompott, Rotkohl und süß-sauer eingelegte Zwiebeln frischer Salat mit Ricotta Käse, Balsamico und Birnen und Balsamico Cru	€ 13,50	1-7-9-12-6
Das typische rohe “Carne Salada” Carpaccio aus Cologna Salzfleisch-Carpaccio und Mixed Pickles Gemüse mit Balsamico Trentino und Olivenöl	€ 10,00	6-9-12
Käseplatte mit unserem Käse, Birnen, Trauben und Mixed Pickles mit Balsamico Trentino	€ 9,00	6-7-9-10-12
Wurstplatte aus der „Salumificio Trentino“ (eigene Wurstwarenfabrik): zwei Sorten unserer eigenen Salami, Speck, Coppa und “Dolce Trentino” rohem Schinken mit Kümmel-Grissini	€ 9,00	1-7
Schmalzplatte aus unserem “Salumificio Trentino” mit Paprika-Croutons	€ 9,00	1-7
Radichio-Flan auf unseren Bonomi-Käse Fondue, knusprigem Speck und Brotwaffeln	€ 9,00	1-7
Forellenfilets in Carpione (in Essig mit Zwiebeln gekocht) mit Polenta-Crouton aus Storo und Basilikum Tropfen	€ 10,00	4-12

*

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



SUPPEN

Hausgemachte Brot-Knödel „Canederli“ in Rinderbrühe	€ 9,00	1-3-7-9
Trentiner Gersten-suppe (mit frischem Gemüse und Bacon)	€ 9,00	1-9

ERSTER GANG und HAUSGEMACHTE EIERNUDELSPEZIALITÄTEN *

Cremige Safran-Risotto mit unserem Bonomi-Käse , krossem Speck und Balsamico Trentino Cru	€ 10,00	7-9-12
Spaghetti von Hartweizen, "betrunken" in unserem Rotwein gekocht, mit Speck, Pfifferlingen und Bonomi-Käse Fondue	€ 10,00	1-3-7-12-6-9
„Strangolapreti“ (Brot und Spinatknödel) nach Trentiner Art mit zerlassener Butter, Salbei und Grana Trentino-Flocken	€ 9,00	1-3-7
„Canederli“ (Brot und Salamiknödel) mit : zerlassener Butter und Salbei oder mit: Fleisch-Ragout von unserer Rind	€ 9,00	1-3-7-9-12
„Ravioli“ mit der originalen „Carne Salada“ gefüllt mit zerlassener Butter und Grana-Trentino	€ 9,00	1-3-7-9
Hausgemachte „Lasagne“ mit Rinderragout	€ 9,00	1-3-7-9-12
Hausgemachte frische Eier Pasta „Makkaroni“ mit Carne Salada von unserer Produktion, Zucchini und Fleischsoße .	€ 9,00	1-3-6-9
Ricotta-Käse Gnocchi aus unserem Molkerei mit Schnittlauch, Butter, Salbei und knuspriger Speck aus unserem „Salumificio Trentino“	€ 9,00	7
Hausgemachte frische Eier-Nudeln „Bigoli“ mit Sardinen aus dem See, "Il Broccolo di Torbole", Kirschtomaten und geröstete Semmelbrösel	€ 10,00	1-3-4-6
Kürbis und Ricotta-Käse-Tortelli (ravioli) mit Amaretti-Kekse, zerlassener Butter und Grana-Trentino	€ 9,00	1-3-7-8

* 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 € 19,00 4-6-9

EXTRA BEILAGE und SALAT *

Gedämpftes Gemüse mit Olivenöl und Salz € 4,00

Gegrilltes Gemüse € 5,00 6

Gemischter Salat € 4,00

Gebäckene Kartoffeln € 4,00 6-9

Rote Bohnen € 4,00 9

Gemischtes Gemüse Mixedpickles (hausgemacht) mit Balsamico Trentino und Essig € 4,00 6-9-12

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

Das Balsamico und Extra Virgin Olivenöl auf dem Tisch, die Weine, die Ricotta und die Bonomi und Tofino Käse, Scottona Fleisch und Wurstwaren werden von uns produziert.

Gedeck € 2,50

*

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	€ 13,00	6-9
Gemischter Grillteller mit Remouladensauce (Rindfleisch, gegrilltes „Carne Salada“, hausgemachte Hamburger, Kalbfleisch, Lamm, Huhn, Bauchfleisch und Schweinefilet)	€ 20,00	3-6-9-12-10
Gegrilltes geschnittenes Rindfleisch „Tagliata“ in Senf und Rosmarin ca 300gr auf hausgemachtes frisches Brotstücken mit groben Salzflocken	€ 18,00	1-6-10-3-7
Lammrücken überbacken im Ofen, rosa kochen, mit aromatischem Brot	€ 19,00	1-6-10-12-8-7
Schweinefilet bei niedriger Temperatur gekocht, rosa kochen, mit sautiertem Trentino-Speck und Äpfeln mit Fleischsauce	€ 15,00	1-6-8-9
Entenbrust überbacken im Ofen, rosa kochen, mit Demi-Glace-Sauce (Fleischsauce) und Zitrusfrüchten aus unserem Zitrusgarten in Cologna	€ 15,00	9-1-6-7-9-10
Geschmorte Schweinebacke begleitet von gegrillten Polenta-Croutons aus Storo	€ 15,00	9-1-6-7-10
Rindsmedaillon bei niedriger Temperatur gekocht, in einer Mandelkruste mit brauner Brühe Reduktion (Fleischsauce)	€ 20,00	1-8-6-10-9
Gemischter Fleischspieß „Spiedo“, begleitet von Storo Polenta (falls verfügbar)	€ 20,00	6-7

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

*

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	€ 5,00	1-3-6-7-8-12
Apfelstrudel, Pinienkernen, Rosinen, Amaretti und Vanille Sauce	€ 5,00	1-3-6-7-8-12
Panna Cotta mit Balsamico Trentino Gran Cru und Katzenszungenkeks	€ 5,00	1-3-7
Honig „Semifreddo“ (parfait) glasiert mit Zitrusfrüchten aus unserem Zitrusgarten in Cologna	€ 5,00	3-7
Cheesecake mit Erdbeergelee und cremige Balsamico Trentino Gran Cru -Mousse	€ 5,00	1-7
Ganze Birne in unserem Rebo-Rotwein gekocht, mit Schokoladensauce und Vanilleeis	€ 5,00	3-7-12
Drei Schokoladenmousse (Weiß, Gianduja und Dunkle) mit Schokoladen- und Haselnuss-Brownies	€ 5,00	3-7-8
Fruchtsorbet (alkoholfrei) 2 sorten (Zitronen und Orange)	€ 3,50	
Gemischtes Eis 3 Sorten (Erdbeere, Zitrone, Orange , Schokolade, Vanille)	€ 4,50	1-3-7-8
Verschiedene Käsestücke aus unserer Produktion mit Honig und Nüssen	€ 7,00	7-8

All unsere Dessert und Sauce sind hausgemacht



GETRÄNKE

Stilles oder Mineralwasser von uns mikro gefiltert in Karaffe



Alkoholfreier Aperitif

Spritz

Cola – Fanta – Lemonsoda

Saft – Apfelschorle

Bier

Weißbier

Alkoholfreies Bier

1 L. € 2,50

1/2 lt € 1,50

€ 3,00

€ 3,50

€ 3,00

€ 3,00

0.30 € 3,00

0.50 € 4,00

€ 3,50

KAFFEE

Caffè Espresso El Cibaò

Cappuccino

Latte Macchiato

Koffeinfrei-Kaffee

Malzkaffee

Kaffee mit Grappa

€ 1,20

€ 2,00

€ 2,50

€ 1,50

€ 1,50

€ 2,00

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°

Distilleria Giacomozzi

Val di Cembra

€ 3,00

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

Nocciolino

- 22°

Distilleria Giacomozzi

Val di Cembra

€ 3,00

Limoncello

- 22°

Distilleria Giacomozzi

Val di Cembra

€ 3,00

Sambuca

€ 3,00

Amari (Averna – Fernet – Ramazzotti – Branca Menta – Montenegro)

€ 3,00

Vecchia Romagna

€ 3,00



UNSERE WEIßWEINE

GEWÜRZTRAMINER DOC

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

PINOT GRIGIO DOC

	Az. Agr. di Bombarðelli Gabriele	l. 0,750	€ 17,00
		Glass	€ 3,00

UNSERE ROSE' WEINE

ROSATO ARCHAE

	Az. Agr. di Bombarðelli Gabriele	l. 0,750	€ 18,00
		Glass	€ 3,00

UNSERE ROTEN WEINE

REBO DOC

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

CABERNET SAUVIGNON DOC

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

MERLOT DOC

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

UNSERE SEKT WEINE

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





GENIESSEN SIE UNSERE PRODUKTE AUCH ZU HAUSE



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

"Bonomi" – Käse aus Rohmilch	1 Stück ~400 Gr.	€ 5,00
"Tofino" – Reifer Käse aus Rohmilch	1 Stück ~ 1 Kg	€ 12,00



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



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



GRAN CRU Balsamico Trentino Sonderausführung von Balsamico Cru in verschiedenen Holzfässern gealtert Eiche, Maulbeere, Kastanie, Kirsche, Akazie, Esche, Wacholder und Birne	100 ml	€ 25,00
--	--------	---------



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

Weine



Gewürztraminer Doc	Az. Agr. Bombarcelli	0.75 lt	€ 12,00
Pinot Grigio Doc	Az. Agr. Bombarcelli	0.75 lt	€ 12,00
Rosato Archæ	Az. Agr. Bombarcelli	0.75 lt	€ 12,00
Rebo Doc	Az. Agr. Bombarcelli	0.75 lt	€ 12,00
Merlot Doc	Az. Agr. Bombarcelli	0.75 lt	€ 10,00
Cabernet Sauvignon Doc	Az. Agr. Bombarcelli	0.75 lt	€ 10,00
Spumante Acetaia	Az. Agr. Bombarcelli	0.75 lt	€ 25,00

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

