



## 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
Sformatino di radicchio su fonduta al Bonomi, pancetta croccante e cialde di pane	€ 9,00	1-7
Filetti di trota in carpione con crostone di polenta di Storo e gocce di basilico	€ 10,00	4 - 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.*



## LE ZUPPE\*

---

		allergeni
Canederli fatti in casa in brodo di manzo	€ 9,00	1-3-7-9
Zuppa d'orzo perlato alla Trentina ( con verdure fresche di stagione & bacon)	€ 9,00	1 - 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", cotti nel vino rosso con speck, finferli e fonduta di formaggio Bonomì	€ 10,00	1-3-6-7-9-12
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 di manzo	€ 9,00	1-3-7-9-12
Maccheroncini di pasta fresca all'uovo fatti in casa con ragù di Carne Salada di nostra produzione e zucchine	€ 9,00	1-3-6-9
Gnocchetti di ricotta del nostro casello con erba cipollina, burro e salvia e pancetta croccante del nostro "Salumificio Trentino"	€ 9,00	7
Bigoli di pasta fresca all'uovo fatti in casa con sarde di lago, broccolo di Torbole, pomodorini e briciole di pane aromatico	€ 10,00	1-3-4-6
Tortelli di zucca & ricotta al burro nocciola versato con amaretti e Grana Trentino	€ 9,00	1-3-7-8

\*  
*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 Plaoesa 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'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 al forno*

\* *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 fasò "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 di 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 fettina di pane fresco fatto in casa, con fiocchi di sale grosso <b>ca 300gr</b>	€ 18,00	1-6-10-3-7
Carrè d'Agnello gratinato al forno, cottura rosa, al pane aromatico	€ 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 con salsa demi-glace e agrumi del nostro agrumeto di Cologna, cottura rosa	€ 15,00	9-1-6-7-10
Stracotto di guancetta di maiale accompagnata da fettine di polenta bramata di Storo alla piastra	€ 15,00	9-1-6-7-10
Medaglione di manzo, cotto a bassa temperatura, in crosta di mandorle con riduzione di fondo bruno	€ 20,00	1-6-8-9-10
Spiedo di carni miste accompagnato dalla polenta di Storo <b>(quando disponibile)</b>	€ 20,00	6-7

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

\* *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	1-3-6-7-8-12
Strudel fatto in casa ripieno di mele Trentine, uvetta, pinoli e amaretti su salsa alla vaniglia	€ 5,00	1-3-6-7-8-12
Panna cotta con gocce di Balsamico Trentino <b>Gran Cru</b> , lingua di gatto e crema ai frutti di bosco	€ 5,00	1-3-7
Semifreddo al miele glassato agli agrumi del nostro agrumeto di Cologna	€ 5,00	3-7
Cheesecake con gelatina alle fragole e cremoso al nostro Balsamico Trentino <b>Gran Cru</b>	€ 5,00	1-7
Pera intera cotta al nostro vino Rebo con salsa cioccolato e gelato alla vaniglia	€ 5,00	3-7-12
Mousse ai tre cioccolati ( bianco, gianduia e fondente ) con brownies al cioccolato e nocciole	€ 5,00	3-7-8
Sorbetto analcolico di frutta in coppa, al cucchiaino 2 gusti ( gusti : limone & ace )	€ 3,50	
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
		Bicchiera	€ 3,00

### PINOT GRIGIO DOC

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

## I NOSTRI VINI ROSATI

---

### ROSATO ARCHAE

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

## I NOSTRI VINI ROSSI

---

### REBO DOC

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

### CABERNET SAUVIGNON DOC

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

### MERLOT DOC

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

## SPUMANTI TRENTO DOC

---


### SPUMANTE DELL'ACETAIA

TRENTO DOC	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			€ 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°			€ 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

