



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 Glass 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 *

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	€ 14,50 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	€ 14,50 9-12
Auswahl an Käse unserer Produktion, Birnen, Trauben und hausgemachtes eingelegtes Gemüse in unserem Balsamico Trentino Cru und unser natives Olivenöl extra	€ 11,50 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	€ 12,50 1-7-12
Englisches Roastbeef mit hausgemachter Remoulade	€ 12,50 6-5-3-9-10-12
Orangen-mariniertes Forellen-Carpaccio auf Fenchel-Orangen-Salat aus unserem Zitrushai	€ 11,50 4
Acetaia-Salat: mit grünem Salat, Karotten, Radicchio, Kirschtomaten, Oliven, Hähnchenstreifen, Flocken unseres Tofino-Käses und frittiertem Brot	€ 11,50 1-7-5-6-12



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	€ 10,50 1-3-7-9
Pasta e Fagioli (Nudeln und Bohnen suppe)	€ 10,50 1-3-9

ERSTER GANG und HAUSGEMACHTE EIERNUDELSPEZIALITÄTEN *

Cremige Safran-Risotto mit unserem Bonomi-Käse , krossem Speck und Balsamico Trentino Cru	€ 12,50 7-9-12
„Spaghetti“ von Hartweizen, „betrunken“ in unserem Rotwein gekocht, mit Speck, Pfifferlingen und Bonomi-Käse Fondue	€ 12,50 1-3-6-7-9-12
Frische Eier-„Pappardelle“ mit wacholdermariniertem Rehragout	€ 11,50 1-3-9-12
Hausgemachte Buchweizen-„Tagliatelle“ mit Brennessel-Pesto auf einem Fondue mit Bonomi-Käse aus unserer Produktion	€ 11,50 1-3-7-8
„Strangolapreti“ (Brot und Spinatknödel) nach Trentiner Art mit zerlassener Butter, Salbei und Grana Trentino-Flocken	€ 10,50 1-3-7
„Canederli“ (Brot und Salamiknödel) mit : zerlassener Butter und Salbei oder mit: Fleisch-Ragout von unserer Rind	€ 10,50 1-3-7
„Ravioli“ mit der originalen „Carne Salada“ gefüllt mit zerlassener Butter und Grana-Trentino	€ 10,50 1-3-7-9
Gratinierte Hausgemachte „Lasagne“ mit Bolognese-Sauce	€ 10,50 1-3-5-6-7-9-12
Hausgemachte frische Eiernudeln Makkaroni mit Saiblingsragout, Kirschtomaten, Zucchini-Julienne und Zitronenduft	€ 12,50 1-3-4-9

*

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

€ 20,00 4-6-9

EXTRA BEILAGE und SALAT *

Gedämpftes Gemüse mit Olivenöl und Salz

€ 4,50

Gegrilltes Gemüse

€ 5,00

Gemischter Salat

€ 4,00

Gebäckene Kartoffeln

€ 4,00

Rote Bohnen

€ 4,00 9

Gemischtes Gemüse Mixedpickles (hausgemacht) mit Balsamico Trentino und Essig

€ 5,00 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.

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	€ 15,50	6-9
Gemischter Grillteller mit Remouladensauce (Rindfleisch, gegrilltes „Carne Salada“, hausgemachte Hamburger, Kalbfleisch, Lamm, Huhn, Bauchfleisch und Schweinefilet)	€ 20,50	3-5-6-9-10-12
Gegrilltes geschnittenes Rindfleisch „Tagliata“ in Senf und Rosmarin auf hausgemachtes Brotstücken mit groben Salzflöcken	€ 20,50	1-10
Lammrücken überbacken im Ofen, rosa kochen, mit aromatischem Brot und Balsamico Cru	€ 22,00	1-10-12
Schweinefilet bei niedriger Temperatur gekocht, rosa kochen, mit sautiertem Trentino-Speck und Äpfeln mit Fleischsauce	€ 17,50	1-5-6-8-9
Entenbrust lackiert mit Akazienhonigsauce, rosa kochen, bei niedriger Temperatur gekocht	€ 18,50	1-5-6-8-9-10-12
Geschmorter Schweinebackeneintopf begleitet von gegrillten Polentastücken aus Storo und Sauerkraut	€ 16,50	1-6-7-9-10-12
In Wacholder marinierter Hirschragout begleitet von gegrillten Polentastücken aus Storo und Sauerkraut	€ 17,50	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 ...

*

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	1-3-7
Apfelstrudel, Pinienkernen, Rosinen, Amaretti und Vanille Sauce	€ 5,00	1-3-7-8-12
Millefeuille mit Schlagsahne, Erdbeeren und Schokolade	€ 5,00	1-3-7
Ricotta-Käse-Mousse aus unserem Bauernhaus und Balsamico Cru cremig auf Kakaowaffel	€ 5,00	3-7
Vanille-Crème Brulè	€ 5,00	3-7
Hausgemachte Panna Cotta mit Karamellsauce und hausgemachte Kekse	€ 5,00	1-3-7-8
Fruchtsorbet (alkoholfrei) 2 sorten	€ 3,50	
Gemischtes Eis 3 Sorten	€ 4,50	3-7-8
Verschiedene Käsestücke aus unserer Produktion mit Honig und Nüssen	€ 8,50	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

€ 4,00

€ 3,00

€ 3,00

0,33 € 3,50

0,50 € 5,50

€ 4,00

KAFFEE

Caffè Espresso El Cibao

Cappuccino

Latte Macchiato

Koffeinfrei-Kaffee

Malzkaffee

Kaffee mit Grappa

€ 1,50

€ 2,50

€ 2,50

€ 1,80

€ 1,80

€ 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

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

Amaro (Averna – Fernet – Ramazzotti – Branca Menta – Montenegro – Cynar – Rabarbaro) € 3,00

Vecchia Romagna € 3,00



UNSERE WEIßWEINE

GEWÜRZTRAMINER DOC

Vigna del Vandrino	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 18,50
		Glass	€ 3,00

PINOT GRIGIO DOC

Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 17,50
	Glass	€ 3,00

UNSERE ROSE' WEINE

ROSATO ARCHAE

Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 18,50
	Glass	€ 3,00

UNSERE ROTEN WEINE

REBO DOC

Vigna del Piaggiolo	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 18,50
		Glass	€ 3,00

CABERNET SAUVIGNON DOC

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

MERLOT DOC

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

UNSERE SEKT WEINE -TRENTODOC-

SPUMANTE BOMBARDELLI

TRENTODOC	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 26,00
		Glass	€ 3,50

SPUMANTE MAGNUM BOMBARDELLI

TRENTODOC	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 1,500	€ 50,00
-----------	----------------------------------	----------	---------





GENIESSEN SIE UNSERE PRODUKTE AUCH ZU HAUSE

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



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
spezielle Mostauswahl länger gegart,
gereift in Fässern mit Holz von
Eiche, Maulbeere, Kastanie, Kirsche, Akazie, Esche, Wacholder und Birne

100 ml

€ 20,00



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

250 ml

€ 39,00



Olivenöl Extra Vergine
Eigene Herstellung von unseren Oliven-Bäumen in Tenno

250 ml

€ 10,00

Weine



Gewürztraminer Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 13,00
Pinot Grigio Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 13,00
Rosato Archæ	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 13,00
Rebo Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 13,00
Merlot Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 11,00
Cabernet Sauvignon Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 11,00
Spumante Trentodoc Bombardelli	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt	€ 22,00
Spumante Trentodoc MAGNUM	Az. Agr. Bombardelli	1.50 lt	€ 44,00

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

