



## 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 o loro derivati
- 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 solforosa
- 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:  
uno vino bianco 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, originamente 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 di caseificio su insalatina di pere ed uva	€ 14,50	1-7-9-12
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	€ 14,50	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	€ 11,50	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	€ 12,50	1-7-12
Beef Roast all'inglese con salsa tartara fatta in casa	€ 12,50	6-5-3-9-10-12
Carpaccio di Trota marinata all'arancia su insalatina di finocchi e arance del nostro agrumeto	€ 11,50	4
Insalatona Acetaia: con insalata verde, carote, radicchio, pomodorini, olive, straccetti di pollo, scaglie del nostro formaggio Tofino e pane fritto.	€ 11,50	1-7-5-6-12

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



## LE ZUPPE\*

---

Canederli fatti in casa in brodo di manzo	€ 10,50	<b>allergeni</b> 1-3-7-9
Pasta e Fagioli	€ 10,50	1-3-9

## I PRIMI e LE PASTE FRESCHE ALL'UOVO FATTE IN CASA \*

---

Risotto allo zafferano mantecato con il nostro formaggio Bonomì, speck croccante e Balsamico Cru	€ 12,50	<b>allergeni</b> 7-9-12
Spaghetti di grano duro, "ubriachi", cotti nel vino rosso con speck, finferli e fonduta di formaggio Bonomì	€12,50	1-3-6-7-9-12
Pappardelle fresche all'uovo con ragù di cervo marinato al ginepro	€ 11,50	1-3-9-12
Tagliatelle al Grano Saraceno fatte in casa, al pesto d'Ortica su fonduta di formaggio Bonomì, di nostra produzione	€ 11,50	1-3-7-8
Strangolapreti alla trentina al burro versato, salvia del nostro orto e scaglie di Grana stagionato 20 mesi	€ 10,50	1-3-7
Canederli fatti in casa al burro fuso & salvia oppure al ragù di manzo	€ 10,50	1-3-7
Il Raviolo Trentino con l'Originale Carne Salada al burro versato e Grana 20 mesi	€ 10,50	1-3-7-9
Lasagnetta gratinata al Ragù alla bolognese	€ 10,50	1-3-5-6-7-9-12
Maccheroncini di pasta fresca all'uovo fatti in casa al ragù di salmerino, pomodorini ciliegia, julienne di zucchine e profumo di limone	€ 12,50	1-3-4-9

\*  
*tutti i prodotti presenti nel menù hanno subito un abbattimento della temperatura, congelati all'origine o 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	€ 20,00	allergeni 4-6-9
---	---------	--------------------

## LE VERDURE \*

---

Verdure al vapore con olio e sale	€ 4,50	allergeni
Verdure alla griglia	€ 5,00	
Insalata mista	€ 4,00	
Polenta di Storo grigliata	€ 4,00	
Crauti	€ 4,00	12
Patate al forno	€ 4,00	
Fagioli borlotti "en broa"	€ 4,00	9
Giardiniera di verdure sott'aceto, fatte in casa, al nostro Balsamico Trentino	€ 5,50	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 (non sempre) ed i salumi sono da noi prodotti.*

Coperto € 3,00

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

I nostri piatti sono fatti espressamente solo dopo la vostra ordinazione e pertanto richiedono il tempo necessario alla preparazione, vi chiediamo di avere pazienza...

\* *tutti i prodotti presenti nel menù hanno subito un abbattimento della temperatura, congelati all'origine o 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 fasòì "en broa"	€ 15,50 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, luganega, e pancetta di maiale del nostro "Salumificio Trentino"	€ 20,50 3-5-6-9-10-12
Tagliata di manzo di Scottona passata nella senape e rosmarino su fettina di pane fatto in casa, con fiocchi di sale grosso	€ 20,50 1-10
Carrè d'Agnello gratinato al forno, cottura rosa, in crosta di pane aromatico con Balsamico Cru	€ 22,00 1-10-12
Filetto di maiale cotto a bassa temperatura, cottura rosa, guarnito con speck del Trentino spadellato e mele, con sugo di carne	€ 17,50 1-5-6-8-9
Petto d'anatra laccata con salsa al miele di Acacia, cottura quasi rosa cotto a bassa temperatura	€ 18,50 1-5-6-8-9-10-12
Stracotto di guancetta di maiale accompagnata da fettine di polenta bramata di Storo alla piastra e crauti	€ 16,50 1-6-7-9-10-12
Spezzatino di cervo marinato al ginepro con polenta bramata di Storo alla piastra e crauti	€ 17,50 9-12

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

I nostri piatti sono fatti espressamente solo dopo la vostra ordinazione e pertanto richiedono il tempo necessario alla preparazione, vi chiediamo di avere pazienza...

\*

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



## PER FINIRE IN DOLCEZZA , il nostro pasticcere propone

---

		allergeni
Tiramisù fresco fatto in casa	€ 5,00	1-3-7
Strudel fatto in casa ripieno di mele Trentine, uvetta, pinoli, cannella e amaretti su salsa alla vaniglia	€ 5,00	1-3-7-8-12
Mille foglie con crema chantilly, fragole e cioccolato	€ 5,00	1-3-7
Mousse di ricotta del nostro casello e cremoso al Balsamico <b>Cru</b> con cialda al cacao	€ 5,00	3-7
Crema Brulè alla vaniglia	€ 5,00	3-7
Panna cotta fatta in casa con salsa al caramello e biscottini fatti in casa	€ 5,00	1-3-7-8
Sorbetto analcolico di frutta in coppa, al cucchiaio 2 gusti	€ 3,50	
Gelato artigianale max. 3 gusti	€ 4,50	3-7-8
Varietà di bocconcini di formaggi di nostra produzione con miele e noci	€ 9,50	7-8

*Tutti i dolci e le relative salse, sono fatti in casa dal Nostro pasticcere*





## I NOSTRI VINI BIANCHI

---

### GEWÜRZTRAMINER DOC

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

### PINOT GRIGIO DOC

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

## I NOSTRI VINI ROSATI

---

### ROSATO ARCHAE

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

## I NOSTRI VINI ROSSI

---

### REBO DOC

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

### CABERNET SAUVIGNON DOC

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

### MERLOT DOC

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

## SPUMANTE -TRENTODOC -

---

### SPUMANTE BOMBARDELLI

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


### SPUMANTE MAGNUM BOMBARDELLI

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



## 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			€ 4,00
Coca Cola - Aranciata - Limonata			€ 3,00
Succo di frutta ( Mela , Arancia Rossa , Ace )			€ 3,00
Birra in bottiglia		0,33 lt.	€ 3,50
Birra Analcolica			€ 4,00
Weizenbier		0,50 lt.	€ 5,50
Birra in bottiglia		0,50lt.	€ 5,50

## CAFFE'

---

Caffè espresso El Cibao	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,50
Latte macchiato	€ 2,50
Decaffeinato El Cibao	€ 1,80
Caffè d'orzo	€ 1,80
Caffè corretto	€ 2,30

## 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°			€ 3,50
Grappa aromatizzata alla Ruta - 45°	Distilleria Giacomozzi	Val di Cembra	€ 3,50
Antica Grappa della Val di Cembra <b>Barrigue</b> - 40°	Distilleria Giacomozzi	Val di Cembra	€ 3,50
Grappa 18 Lune <b>Barrigue</b> - 41°	Distilleria Marzadro	Nogaredo	€ 4,50
Nocciolino (liquore alle nocciole) - 22°	Distilleria Giacomozzi	Val di Cembra	€ 3,00
Limoncello			€ 3,00
Sambuca			€ 3,00
Amaro Dolomiti alle erbe alpine: Genziana Rabarbaro Assenzio Achillea China Liquirizia Menta Ginepro			€ 3,50
Amari (Averna - Fernet - Ramazzotti - Branca Menta - Montenegro - Cynar - Rabarbaro )			€ 3,00
Vecchia Romagna			€ 3,00





I prezzi dei prodotti sotto riportati sono esclusivamente per l'asporto



**Il Balsamico Trentino et. Arancione**

250 ml

€ 15,00

Affinato in sole botti di rovere



**Il Balsamico Trentino CRU**

250 ml

€ 25,00

affinato in botti con legno di rovere, gelso, castagno, ciliegio, acacia, frassino, ginepro e pero.



**Il GRAN CRU del Balsamico Trentino**

100 ml

€ 20,00

selezione speciale di mosto cotto più a lungo, affinato in botti con legno di rovere, gelso, castagno, ciliegio, acacia, frassino, ginepro e pero



**RISERVA BOMBARDELLI**

250 ml

€ 39,00

il nostro fiore all'occhiello, invecchiato **11 anni** affinato in botti con legno di rovere, gelso, castagno, ciliegio, acacia, frassino, ginepro e pero



**Olio Extra Vergine d'Oliva**

250 ml

€ 10,00

Dalle nostre olivaie di Cologna, Tenno e Ponale

**I nostri Vini**



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

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

