



## 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:  
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	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	9-12
Auswahl an Käse unserer Produktion, Birnen, Trauben und hausgemachtes eingelegtes Gemüse in unserem Balsamico Trentino Cru und unser natives Olivenöl extra	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	1-7-12
Mariniertes Lachsforellencarpaccio mit wildem Fenchel auf Endiviensalat und Zitronendressing	4-1
„Dolce Trentino“ Rohschinken aus unserem Trentino Salumificio mit Feigen und Burrata-Käse und mit Basilikumpesto	7
Acetaia-Salat mit grünem Salat, Karotten, Radicchio, Kirschtomaten, schwarzen Oliven, Hühnchen und Späne unseres Tofino-Käses und geröstetes Brot	1-7
Caprese mit Büffelmozzarella, Tomaten, Taggiasca-Oliven, frischem Basilikum und Tropfen Trentino Cru Balsamico-Essig	7-12



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	1-3-7-9
Frische saisonale Gemüsesuppe mit geröstetem Brot	1-3-7-9

## ERSTER GANG und HAUSGEMACHTE EIERNUDELSPEZIALITÄTEN \*

---

Cremige Safran-Risotto mit unserem Bonomi-Käse , krossem Speck und Balsamico Trentino Cru	7-9-12
„Spaghetti“ von Hartweizen, „betrunken“ in unserem Rotwein gekocht, mit Speck, Pfifferlingen und Bonomi-Käse Fondue	1-3-6-7-9-12
Hausgemachte frische Nudellasagne mit Bolognesesauce	1-3-7-9
„Strangolapreti“ (Brot und Spinatknödel) nach Trentiner Art mit zerlassener Butter, Salbei und Grana Trentino-Flocken	1-3-7
„Canederli“ (Brot und Salamiknödel ) oder	mit : zerlassener Butter und Salbei mit: Fleisch-Ragout von unserer Rind 1-3-7
Hausgemachte Tagliatelle aus frischen Eiernudeln und Buchweizen mit Brennesselpesto auf einem Fondue unseres Bonomi-Käses	1-3-7-8
Raviolo Trentino mit Original Carne Salada mit Butterschmalz und Grana 20 Monate	1-3-7-9
Hausgemachte frische Eiernudeln Makkaroni mit Saibling, Kirschtomaten, Zucchini und geröstete Semmelbrösel	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

4-6-9

## EXTRA BEILAGE und SALAT \*

---

Gedämpftes Gemüse mit Olivenöl und Salz

Gegrilltes Gemüse

Gemischter Salat

Gebäckene Kartoffeln

Rote Bohnen

9

Gemischtes Gemüse Mixedpickles (hausgemacht) mit Balsamico Trentino und Essig

6-9-12

*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 ...

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	6-9
Gemischter Grillteller mit Remouladensauce (Rindfleisch, gegrilltes „Carne Salada“, hausgemachte Hamburger, Kalbfleisch, Lamm, Huhn, Bauchfleisch und Schweinefilet)	3-5-6-9-10-12
Gegrilltes geschnittenes Rindfleisch „Tagliata“ in Senf und Rosmarin auf hausgemachtes Brotstücken mit groben Salzflöcken	1-10
Lammrücken gratiniert, rosa garen, in aromatischer Kruste mit Tzatziki-Sauce (Soße auf Joghurtbasis)	1-7-10-12
Niedertemperatur gegartes Schweinefilet, Rosagärung, garniert mit Fleischbrühe und Trentiner Balsamico-Reduktion	1-12
Mit unserem Merlot gewürzte Schweinebacke serviert mit gegrillter Storo-Polenta und Sauerkraut	1-9-12
Gegrilltes Rindsentrecôte mit Grana Trentino-Butter und Schnittlauch	1-7
Entenbrust lackiert mit Akazienhonigsauce, Sojasauce Rosa Garen bei niedriger Temperatur	1-5-6-8-9-10-12
Gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarinsalz und BBQ-Sauce	5-10

*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	1-3-7
Apfelstrudel mit Pinienkernen, Rosinen, Amaretti und Vanille Sauce	1-3-7-8-12
Blätterteig-Millefeuille mit Diplomatencreme und frischen Erdbeeren	1-3-7
Vanille Creme Brulè	3-7
Joghurtmousse mit Pistazien-Crumble und Rote-Früchte-Suppe	1-3-7-8
Alkoholfreies Fruchtsorbet im Becher, Löffel 2 Geschmacksrichtungen	
Hausgemachtes Eis    max. 3 Geschmacksrichtungen:	3-7-8
> Zitrone	
> Ace (Orange, Karotte und Zitrone)	
> Schokolade	
> Vanille	
Verschiedene Käsestücke aus unserer Produktion mit Honig und Walnüssen	7-8

*All unsere Dessert und Sauce sind hausgemacht*





## GETRÄNKE

Stilles oder Mineralwasser von uns mikro gefiltert in Karaffe



1 L.  
½ lt

Alkoholfreier Aperitif

Spritz

Cola – Fanta – Lemonsoda

Saft – Apfelschorle

Bier

0,33 lt

Alkoholfreies Bier

Weizenbier Weißbier

0,50 lt

Bier

0,50 lt

Radler Oettinger original GERMAN BEER

0,50 lt

## KAFFEE

Caffè Espresso El Cibao

Cappuccino

Latte Macchiato

Koffeinfrei-Kaffee

Malzkaffee

Kaffee mit Grappa

## GRAPPA aus der REGION und SPIRITUOSEN

Grappa Bianca della Val di Cembra – 45° Distilleria Giacomozzi Val di Cembra

Grappa monovitigno Müller Thurgau – 40° Distilleria Giacomozzi Val di Cembra

Grappa monovitigno Moscato – 43°

Grappa alla Ruta – 45° Distilleria Giacomozzi Val di Cembra

Antica Grappa della Val di Cembra **Barrique** – 40° Distilleria Giacomozzi Val di Cembra

Grappa 18 Lune **Barrique** – 41° Distilleria Marzadro Nogaredo

Nocciolino (Haselnusslikör) – 22° Distilleria Giacomozzi Val di Cembra

Limoncello – 22°

Sambuca

Amaro Dolomiti alle erbe alpine: Genziana Rabarbaro Assenzio Achillea China Liquirizia Mentha Ginepro

Amari (Averna – Fernet – Ramazzotti – Branca Mentha – Cynar – Rabarbaro )

Vecchia Romagna



## UNSERE WEIßWEINE

---

### PINOT GRIGIO DOC

Az. Agr. di Bombardelli Gabriele

l. 0,750  
Glass

### GEWÜRZTRAMINER DOC

Vigna del Vandrino

Az. Agr. di Bombardelli Gabriele

l. 0,750  
Glass

## UNSERE ROTEN WEINE

---

### CABERNET SAUVIGNON DOC

Vigna del Piaggiolo

Az. Agr. di Bombardelli Gabriele

l. 0,750  
Glass

### MERLOT DOC

Vigna del Piaggiolo

Az. Agr. di Bombardelli Gabriele

l. 0,750  
Glass

### REBO DOC

Vigna del Piaggiolo

Az. Agr. di Bombardelli Gabriele

l. 0,750  
Glass

### PINOT NERO DOC

Az. Agr. di Bombardelli Gabriele

l. 0,750  
Glass

## UNSERE SEKT WEINE -TRENTODOC-

---

### SPUMANTE BOMBARDELLI

TRENTODOC

Az. Agr. di Bombardelli Gabriele

l. 0,750  
Glass

### SPUMANTE BOMBARDELLI ROSE'

TRENTODOC

Az. Agr. di Bombardelli Gabriele

l. 0,750  
Glass

### SPUMANTE MAGNUM BOMBARDELLI

TRENTODOC

Az. Agr. di Bombardelli Gabriele

l. 1,500





## GENIESSEN SIE UNSERE PRODUKTE AUCH ZU HAUSE

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



**Balsamico Trentino** 250 ml  
nur in Eichenfässern gealtert



**Balsamico Trentino CRU** 250 ml  
in verschiedenen Holzfässern gealtert,  
Eiche, Maulbeere, Kastanie, Kirsche, Akazie, Esche, Wacholder und Birne



**GRAN CRU** 100 ml  
spezielle Mostauswahl länger gegart,  
gereift in Fässern mit Holz von  
Eiche, Maulbeere, Kastanie, Kirsche, Akazie, Esche, Wacholder und Birne



**RISERVA BOMBARDELLI** 250 ml  
unser Flaggschiff, **11 Jahre alt**  
in Fässern gereift mit Holz von  
Eiche, Maulbeere, Kastanie, Kirsche, Akazie, Esche, Wacholder und Birne



**Olivenöl Extra Vergine** 250 ml  
Eigene Herstellung von unseren Oliven-Bäumen in Tenno

### Weine



Pinot Grigio Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt
Gewürztraminer Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt
Merlot Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt
Cabernet Sauvignon Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt
Rebo Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt
Pinot Nero Doc	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt
Spumante TrentoDoc Bombardelli BRUT	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt
Spumante TrentoDoc Bombardelli ROSE'	Az. Agr. Bombardelli	0.75 lt
Spumante TrentoDoc MAGNUM BRUT	Az. Agr. Bombardelli	1.50 lt

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

