



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 Birneholzfüßern,
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, Pinot Nero und METODO CLASSICO Sekt aus der Acetaia

Natives Olivenöl Extra aus unseren Olivenhainen in Tenno und Ponale

Die **Wurstwaren** stammen aus einem unserer Betriebe,
der Fleischerei **Salumificio Trentino** in Nago

Die **Zitrusfrüchte** stammen aus unserem **Zitrusgarten** in Cologna di Tenno.



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*,
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, 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	€ 17,50	1-7-9-12
Tartar unseres Carne Salada mit Baldrian und Kapern-Focaccia-Chips.	€ 16,50	1-3-10-12
Unser typisches rohes „Carne Salada“ im Carpaccio mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse , mit unserem Balsamico Trentino Cru Essig und unser natives Olivenöl extra	€ 16,50	9-12
Auswahl an typischen Käsesorten, Birnen, Weintrauben und hausgemachte Giardiniera mit eingelegtem Gemüse, mit unserem Balsamico Trentino Cru und extra natives Olivenöl aus unseren Olivenhainen	€ 15,50	7-9-10-12
Wurstplatte aus unserer "Salumificio Trentino": Salame Nostrano und Trentinaccio, Speck, Coppa di testa e Rohes prosciutto mit hausgemachten Kreuzkümmel-Stäbchen	€ 15,50	1-7-12
Forelle „in saor“ (mit Zwiebeln und Balsamico-Essig) mit gegrillter Polenta aus Storo	€ 14,50	4
Großer Salat „dell’Acetaia“ mit Feldsalat, Radicchio, Karotten, Walnüssen, in Wein gekochten Birnenwürfeln und Gorgonzola	€ 14,50	7-8-12



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	€ 12,50	1-3-7-9-12
	oder - mit zerlassener Butter und Salbei		
	oder - mit Rinderragout		

Creme aus gemischten Pilzen und Kartoffeln mit knusprigen Thymian-Croutons	€ 11,50	1-9
--	---------	-----

ERSTER GANG und HAUSGEMACHTE EIERNUDELSPEZIALITÄTEN *

Cremige Safran-Risotto mit Weichkäse, krossem Speck und Balsamico Trentino Cru	€ 14,50	7-9-12
Hartweizenspaghetti „betrunken“ in Rotwein gekocht, mit Speck und Pfifferlingen und Weichkäsefondue	€ 14,50	1-3-7-9-12
Hausgemachte Kürbis-„Mezzelune“ (ravioli) mit zerlassener Butter, Grana und Amaretti	€ 12,50	1-3-7-8
Hausgemachte Eier-Pappardelle mit Hirschragout	€ 13,50	1-3-7-9-12
Maccheroncini mit Forellenragout, Kirschtomaten mit Orangennote und gerösteten Semmelbröseln	€ 13,50	1-3-4-9
Grüne Spätzle (Spinatspätzle) mit Speck, Butter, Salbei und Grana-Käse	€ 13,50	1-3-7-5
„Strangolapreti“ (Brot und Spinatknödel) nach Trentiner Art mit zerlassener Butter, Salbei und Grana Trentino-Flocken	€ 12,50	1-3-7-9



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



___EXTRA BEILAGE und SALAT *_____

Gedämpftes Gemüse mit Olivenöl und Salz	€ 6,00	
Gegrilltes Gemüse	€ 6,00	
Gemischter Salat	€ 6,00	
Gegrillte Storo-Polenta	€ 6,00	
Gebäckene Kartoffeln	€ 6,00	
Rote Bohnen	€ 6,00	9
Gemischtes Gemüse Mixedpickles (hausgemacht) mit Balsamico Trentino und Essig	€ 7,00	6-9-12

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

Gedeck € 3,00

Gerne servieren wir Gästen, die ein Gericht teilen möchten, dieses auf zwei separaten Tellern.
Die Servicegebühr hierfür beträgt 2,00 €.

Unsere Gerichte werden erst nach Ihrer Bestellung zubereitet und es ist eine gewisse Zeit für die Vorbereitung nötig.
Wir bitten daher um etwas Geduld ...

*

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	€ 18,50 9
Gemischter Grillteller mit Remouladensauce (Rindfleisch, gegrilltes „Carne Salada“, hausgemachte Hamburger, Kalbfleisch, Lamm, Huhn, Bauchfleisch und Schweinefilet)	€ 23,50 3-5-9-12
Tagliata vom Angus-Rinder-Roastbeef (300 g) auf einer Scheibe hausgemachtem Brot, mit groben Salzflöcken	€ 22,50 1
Entenbrust bei niedriger Temperatur gegart, rosa gar, glasiert mit Honigsauce und Orangen aus unserem Zitronenhain in Cologna	€ 22,50 1-5-6-9-12
Angus-Steak, Roastbeef, 300 g, auf einer Scheibe hausgemachtem Brot	€ 22,50 1
In Kakao marinierte Hirschwürfel mit gerösteter Polenta	€ 21,50 9-12
Schweinebacke, langsam im Ofen mit unseren aromatischen Kräutern gegart mit gegrillter Storo-Polenta	€ 19,50 9-12
Schweinefilet, bei niedriger Temperatur rosa gegart, garniert mit in der Pfanne gebratenem Speck und Äpfeln, dazu dunkler Bratensaft	€ 21,50 1-5-9

FISCH *

Saibling gegrillt mit natives Olivenöl extra	€ 23,50 4
--	-----------

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

Unsere Gerichte werden erst nach Ihrer Bestellung zubereitet und es ist eine gewisse Zeit für di Vorbereitung nötig.
Wir bitten daher um etwas 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	€ 6,00	1-3-7
Apfelstrudel mit Pinienkernen, Rosinen, Amaretti und Vanille Sauce	€ 6,50	1-3-7-8-12
Ganze, in Rebo-Rotwein pochierte Birne mit Schokoladensauce und Vanilleeis auf Streuseln	€ 6,50	3-7-8-12
Halbgefrorenes mit Torrone, dazu Schokoladencreme und Coulis von roten Früchten	€ 7,00	3-7-8
Mit Zabaijone-Mousse gefüllte Brandteigkrapfen, serviert mit Marsala-Sauce und Kaffeeccreme	€ 7,00	1-3-6-7-12
Fruchtsorbet im Becher, Löffel 2 Geschmacksrichtungen (Zitrone und gemischte Zitrusfrüchte)	€ 4,50	
Eis 3 Geschmacksrichtungen: Zitrone , Zitrusfrüchte, Schokolade und Vanilla	€ 5,00	3-7-8
Verschiedene Käsestücke aus unserer Produktion mit Honig und Walnüssen	€ 10,50	7-8

All unsere Dessert und Sauce sind hausgemacht

Das Restaurant hat strenge Schließzeiten, die dem Personal im Speisesaal gestattet sind um das Restaurant wieder auf die nächste Schicht vorzubereiten ...

Wir bitten unsere lieben Kunden daher, das Restaurant bis spätestens 15:00 Uhr zum Mittagessen zu verlassen und nicht nach 23:00 Uhr zum Abendessen.

Wir danken Ihnen für Ihre wertvolle Zusammenarbeit



GETRÄNKE

Stilles oder Mineralwasser von uns mikro gefiltert in Karaffe



1 L. € 2,50

1/2 lt € 1,50

Alkoholfreier Aperitif

€ 3,00

Spritz

€ 4,00

Cola – Orangeade – Lemonade

€ 3,00

Saft – Apfelschorle

€ 3,00

Bier

0,33 lt € 3,50

Alkoholfreies Bier

€ 4,00

Weizenbier Weißbier

0,50 lt € 5,50

Bier

0,50 lt € 5,50

Radler

0,50 lt € 5,00

KAFFEE

Caffè Espresso El Cibaio

€ 1,50

Cappuccino

€ 2,50

Latte Macchiato

€ 2,50

Koffeinfrei-Kaffee

€ 1,80

Malzkaffee

€ 1,80

Kaffee mit Grappa

€ 2,30

GRAPPA aus der REGION und SPIRITUOSEN

Grappa Bianca della Val di Cembra – 45° Distilleria Giacomozzi Val di Cembra € 3,00

Grappa monovitigno Moscato – 42° Distilleria Maxentia Santa Massenza € 3,50

Grappa Stravecchia **Barrique** – 40° Distilleria Maxentia Santa Massenza € 4,00

Nocciolino (Haselnusslikör) – 22° Distilleria Giacomozzi Val di Cembra € 3,00

Limoncello – 22° € 3,00

Sambuca € 3,00

Amaro Dolomiti alle erbe alpine: Aufgüsse aus Kräutern, Beeren und alpinen Wurzeln € 3,50

Amari (Averna – Fernet – Ramazzotti – Branca Menta – Cynar – Montenegro – Lucano) € 3,50

Vecchia Romagna € 3,50



UNSERE WEIßWEINE

PINOT GRIGIO DOC

Az. Agr. di Bombardelli Gabriele

l. 0,750

€ 19,00

Glass

€ 3,50

GEWÜRZTRAMINER DOC

Vigna del Vandrino

Az. Agr. di Bombardelli Gabriele

l. 0,750

€ 20,00

Glass

€ 3,50

UNSERE ROTEN WEINE

CABERNET SAUVIGNON DOC

Vigna del Piaggiolo

Az. Agr. di Bombardelli Gabriele

l. 0,750

€ 18,50

Glass

€ 3,50

MERLOT DOC

Vigna del Piaggiolo

Az. Agr. di Bombardelli Gabriele

l. 0,750

€ 18,50

Glass

€ 3,50

REBO DOC

Vigna del Piaggiolo

Az. Agr. di Bombardelli Gabriele

l. 0,750

€ 20,00

Glass

€ 3,50

PINOT NERO DOC

Az. Agr. di Bombardelli Gabriele

l. 0,750

€ 25,00

Glass

€ 4,00

UNSERE SEKT WEINE -METODO CLASSICO-

SPUMANTE BOMBARDELLI

METODO CLASSICO

Az. Agr. di Bombardelli Gabriele

l. 0,750

€ 30,00

Glass

€ 4,50

SPUMANTE BOMBARDELLI ROSE'

METODO CLASSICO

Az. Agr. di Bombardelli Gabriele

l. 0,750

€ 32,00

Glass

€ 4,50

SPUMANTE MAGNUM BOMBARDELLI

METODO CLASSICO

Az. Agr. di Bombardelli Gabriele

l. 1,500

€ 59,00





__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

€ 17,50



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

250 ml

€ 27,50



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



Pinot Grigio Doc

Az. Agr. Bombardelli

0.75 lt

€ 13,50

Gewürztraminer Doc

Az. Agr. Bombardelli

0.75 lt

€ 14,00

Merlot Doc

Az. Agr. Bombardelli

0.75 lt

€ 12,50

Cabernet Sauvignon Doc

Az. Agr. Bombardelli

0.75 lt

€ 12,50

Rebo Doc

Az. Agr. Bombardelli

0.75 lt

€ 15,00

Pinot Nero Doc

Az. Agr. Bombardelli

0.75 lt

€ 18,50

Spumante Metodo Classico Bombardelli BRUT Az. Agr. Bombardelli

0.75 lt

€ 26,00

Spumante Metodo Classico Bombardelli ROSE' Az. Agr. Bombardelli

0.75 lt

€ 28,00

Spumante Metodo Classico MAGNUM BRUT Az. Agr. Bombardelli

1.50 lt

€ 50,00

HAUSGEMACHTE GIARDINIERA MIT EVO-ÖL UND BALSAMICO 500 cl. € 10,00

