



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
ottenuto dalla cottura del mosto 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, Pinot Nero e lo Spumante METODO CLASSICO dell'Acetaia

Olio Extravergine d'Oliva dai nostri oliveti di Tenno e Ponale

I **salumi** sono del nostro **Salumificio Trentino** di Nago

Gli **agrumi** provengono dal nostro agrumeto di Cologna di Tenno



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:
il nostro aceto Balsamico Trentino Cru (invecchiato 8 anni in 8 botti di legni differenti)
da assaporare in purezza sul cucchiaino posto in tavola
ed il nostro Olio Extravergine d'oliva da degustare sul pane fatto in casa.



La **CARNE SALADA** 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 , 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	€ 17,50	1-7-9-12
Tartare della nostra Carne Salada con valeriana e chips al capperò	€ 16,50	1-3-10-12
La nostra tipica Carne Salada cruda in carpaccio con giardiniera fatta in casa di verdure in sott'aceto, al nostro Balsamico Trentino Cru e l'Olio extravergine di Oliva dai nostri oliveti	€ 16,50	9-12
Selezione di formaggi tipici, pere, uva e giardiniera di verdure in sott'aceto fatta in casa, al nostro Balsamico Trentino Cru con l'Olio extravergine di Oliva dai nostri oliveti	€ 15,50	7-9-10-12
Tagliere di salumi del nostro "Salumificio Trentino": salame Nostrano e Trentinaccio, Speck , Coppa di testa e prosciutto Crudo con grissini al cumino fatti in casa	€ 15,50	1-7-12
Trota "en saor" (con cipolla e aceto balsamico) con polenta grigliata di Storo	€ 14,50	4
Insalatona dell'Acetaia con soncino, radicchio, carote, noci, cubetti di pera cotta nel vino e gorgonzola	€ 14,50	7-8-12



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 (gnocchi di pane e salumi)	- in brodo di manzo	€ 12,50	allergeni 1-3-7-9-12
oppure	- al burro fuso e salvia		
oppure	- al ragù di manzo		
Crema di funghi misti e patate con crostini di pane croccante al timo		€ 11,50	1-9

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

Risotto allo zafferano mantecato con formaggio morbido speck croccante e Balsamico Cru	€ 14,50	7-9-12
Spaghetti di grano duro, "ubriachi", cotti nel vino rosso con speck, finferli e fonduta di formaggio	€ 14,50	1-5-7-12
Mezzelune di zucca fatte in casa al burro versato, Grana e amaretti	€ 12,50	1-3-7-8
Pappardelle all'uovo fatte in casa al ragù di cervo	€ 13,50	1-3-7-9-12
Maccheroncini con ragù di Trota, pomodorini al profumo di arancio e pan gratè	€ 13,50	1-3-4-9
Spätzle verdi (gnocchetti con spinaci) spadellati con speck, burro, salvia e Grana	€ 13,50	1-3-7-5
Strangolapreti (gnocchi di pane e spinaci) alla trentina al burro versato, salvia del nostro orto e scaglie di Grana	€ 12,50	1-3-7-9

*

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



LE VERDURE e I CONTORNI *

Verdure al vapore	con olio e sale	€ 6,00	allergeni
Verdure alla griglia		€ 6,00	
Insalata mista		€ 6,00	
Polenta di Storo grigliata		€ 6,00	
Patate al forno		€ 6,00	
Fagioli borlotti "en broa"		€ 6,00	
Giardiniera di verdure sott'aceto, fatte in casa, al nostro Balsamico Trentino		€ 7,00	9-12

Coperto € 3,00

*Per chi desidera condividere una portata, siamo lieti di servirla in due piatti separati.
Il servizio prevede un supplemento di € 2,00.*

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 nostra produzione, cotta alla piastra accompagnata da "fasòl en broa"	€ 18,50	
Grigliata servita con salsa tartara fatta in casa, con carni diverse di: Scottona, Carne Salada, vitello, agnello, pollo, piccolo hamburger di manzo di nostra produzione, filetto di maiale, e pancetta di maiale del nostro "Salumificio Trentino"	€ 23,50	5-10
Tagliata di manzo, di controfiletto di Angus, 300 gr. su fetta di pane fatto in casa, con fiocchi di sale grosso	€ 22,50	1
Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, cottura rosa, con salsa all'arancia e miele	€ 22,50	1-5-6-9
Bistecca di Angus, controfiletto, 300 gr. su fettina di pane fatto in casa	€ 22,50	1
Bocconcini di Cervo marinato al cacao con polenta abbrustolita	€ 21,50	9-12
Guanciotta di maiale cotta a bassa temperatura al forno alle nostre erbe aromatiche con polenta bramata di Storo alla piastra	€ 19,50	9-12
Filetto di maiale cotto a bassa temperatura, cottura rosa, guarnito con speck spadellato e mele, con fondo bruno	€ 21,50	1-5-9

IL PESCE*

allergeni

Il Salmerino alpino, aperto, cotto alla piastra con olio extra vergine di oliva	€ 23,50	4
---	---------	---

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 con cialdà al caffè	€ 6,00	1-3-7
Strudel di frolla alla ricotta fatto in casa ripieno di mele Trentine, uvetta, pinoli, cannella e amaretti su salsa alla vaniglia	€ 6,50	1-3-7-8
Pera intera cotta al vino rosso Rebo con salsa cioccolato e gelato alla vaniglia su crumble	€ 6,50	3-7-8-12
Semifreddo al torroncino con cremoso al cioccolato e coulis ai frutti rossi	€ 7,00	3-7-8
Bigne' ripieni di mousse allo zabaione con salsa al marsala e cremoso al caffè	€ 7,00	1-3-6-7-12
Sorbetto analcolico di frutta in coppa, al cucchiaino 2 gusti (Limone e Agrumi)	€ 4,50	
Gelato artigianale 3 gusti: Limone, Cioccolato, Agrumi	€ 5,00	3-7-8
Varietà di bocconcini di formaggi tipici con miele e noci	€ 10,50	7-8

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

Il ristorante effettua degli orari di chiusura tassativi che permettano al personale di sala di ripreparare il ristorante in vista del servizio successivo.
si chiede pertanto alla gentile clientela di lasciare il ristorante non dopo le 15:00 per il pranzo e non dopo le 23:00 per la cena.

Vi ringraziamo per la preziosa collaborazione



_____I NOSTRI VINI BIANCHI_____

PINOT GRIGIO DOC

Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 19,00
	Bicchieri	€ 3,50

GEWÜRZTRAMINER DOC

Vigna del Vandrino	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 20,00
		Bicchieri	€ 3,50

_____I NOSTRI VINI ROSSI_____

CABERNET SAUVIGNON DOC

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

MERLOT DOC

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

REBO DOC

Vigna del Piaggiolo	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 20,00
		Bicchieri	€ 3,50

PINOT NERO DOC

Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 25,00
	Bicchieri	€ 4,00

_____IL NOSTRO SPUMANTE - METODO CLASSICO -_____

SPUMANTE BOMBARDELLI

METODO CLASSICO	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 30,00
		Bicchieri	€ 4,50

SPUMANTE BOMBARDELLI ROSE'

METODO CLASSICO	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 32,00
		Bicchieri	€ 4,50

SPUMANTE MAGNUM BOMBARDELLI

METODO CLASSICO	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 1,500	€ 59,00
-----------------	----------------------------------	----------	---------



LE BEVANDE

Acqua da noi microfiltrata, naturale o frizzante		1 lt.	€ 2,50
		½ lt.	€ 1,50
Aperitivo analcolico (Croñino o Gingerino)			€ 3,00
Spritz Aperol			€ 4,00
Cola - Aranciata - Limonata			€ 3,00
Succo di frutta (Mela, Arancia Rossa, Ace)			€ 3,00
Birra in bottiglia		0,33 lt.	€ 3,50
Birra Analcolica		0,33 lt.	€ 4,00
Weissbier		0,50 lt.	€ 5,50
Birra in bottiglia		0,50 lt.	€ 5,50
Radler		0,50 lt.	€ 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 TRENTINE ed AMARI

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 (liquore alle nocciole)	- 22°	Distilleria Giacomozzi	Val di Cembra	€ 3,00
Limoncello				€ 3,00
Sambuca				€ 3,00
Amaro Dolomiti alle erbe alpine: Infusioni di erbe aromatiche, bacche e radici alpine				€ 3,50
Amari (Averna - Fernet - Ramazzotti - Branca Menta - Cynar - Montenegro - Lucano)				€ 3,50
Vecchia Romagna				€ 3,50



DALL'AGRITUR per consumare a CASA VOSTRA

Prodotto in



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



Il Balsamico Trentino et. Arancione

250 ml

€ 17,50

Affinato in sole botti di rovere



Il Balsamico Trentino CRU

250 ml

€ 27,50

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'Oлива

250 ml

€ 10,00

Dalle nostre olivaie di Cologna, Tenno e Ponale

I nostri Vini



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

GIARDINIERA FATTA IN CASA ALL'OLIO EVO E BALSAMICO

500 cl.

€ 10,00

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

