



## 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:  
il nostro aceto Balsamico Trentino 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,  
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 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	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 l'Olio extravergine di Oliva dai nostri oliveti BIO	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 l'Olio extravergine di Oliva dai nostri oliveti BIO	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	1-7-12
Carpaccio di Trota salmonata marinato con finocchio su letto di indivia riccia e dressing al Limone	4-1
Prosciutto Crudo "Dolce Trentino" del nostro Salumificio Trentino con fichi e burrata al pesto di basilico	7
Insalatona Acetaia con insalata verde, carote, radicchio, pomodorini, olive nere, pollo e scaglie del nostro formaggio Tofino e pane tostato	1-7
Caprese con mozzarella di bufala, pomodori, olive taggiasche, basilico fresco e gocce di Balsamico Trentino <b>Cru</b>	7-12

\* *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\*

---

	allergeni
Canederli fatti in casa in brodo di manzo	1-3-7-9
Minestrone di verdure fresche di stagione con crostoni di pane	1-3-7-9

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

---

	allergeni
Risotto allo zafferano mantecato con il nostro formaggio Bonomì, speck croccante e Balsamico Cru	7-9-12
Spaghetti di grano duro, "ubriachi", cotti nel vino rosso con speck, finferli e fonduta di formaggio Bonomì	1-3-6-7-9-12
Lasagnetta di pasta fresca fatta in casa con Ragù alla bolognese	1-3-7-9
Strangolapreti alla trentina al burro versato, salvia del nostro orto e scaglie di Grana	1-3-7-9
Canederli fatti in casa al burro fuso & salvia oppure al ragù di manzo	1-3-7-9
Tagliatelle fatte in casa di pasta fresca all'uovo e grano saraceno al pesto di ortica su fonduta del nostro formaggio Bonomì	1-3-7-8
Il Raviolo Trentino con l'Originale Carne Salada al burro versato e Grana 20 mesi	1-3-7-9
Maccheroncini di pasta fresca all'uovo fatti in casa con salmerino, pomodorini, zucchine e briciole di pane tostato	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

allergeni

4-6-9

## LE VERDURE \*

---

Verdure al vapore con olio e sale

Verdure alla griglia

Insalata mista

Polenta di Storo grigliata

Crauti

allergeni

12

Patate al forno

Fagioli borlotti "en broa"

9

Giardiniera di verdure sott'aceto, fatte in casa, al nostro Balsamico Trentino

6-9-12

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"	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"	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	1-10
Carrè d'Agnello gratinato al forno, cottura rosa, in crosta aromatica con salsa Tzatziki ( salsa a base di yogurt)	1-7-10-12
Filetto di maiale cotto a bassa temperatura, cottura rosa, guarnito con fondo di carne e riduzione all'aceto Balsamico Trentino	1-12
Guanciotta di maiale al nostro Merlot servita con polenta di Storo alla griglia e crauti	1-9-12
Entrecôte di manzo alla griglia con burro al Grana Trentino e erba cipollina	1-7
Petto d'anatra laccata con salsa al miele di Acacia, salsa di Soia cottura rosa a bassa temperatura	1-5-6-8-9-10-12
Costolette scalzate di agnello alla griglia con sale aromatizzato al rosmarino e salsa Barbecue	5-10

*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

---

	<b>allergeni</b>
Tiramisù fresco fatto in casa	1-3-7
Strudel fatto in casa ripieno di mele Trentine, uvetta, pinoli, cannella e amaretti su salsa alla vaniglia	1-3-7-8-12
Millefoglie di pasta sfoglia con crema diplomatica e fragole fresche	1-3-7
Crema Brulè alla vaniglia	3-7
Mousse allo Yogurt con crumble al pistacchio e zuppetta ai frutti rossi	1-3-7-8
Sorbetto analcolico di frutta in coppa, al cucchiaino 2 gusti	
Gelato artigianale max. 3 gusti :	3-7-8
> Limone	
> Ace ( Arancia, Carota e Limone )	
> Cioccolato	
> Vaniglia	
Varietà di bocconcini di formaggi di nostra produzione con miele e noci	7-8

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





## I NOSTRI VINI BIANCHI

---

### PINOT GRIGIO DOC

Az. Agr. di Bombardelli Gabriele  
l. 0,750  
Bicchiere

### GEWÜRZTRAMINER DOC

Vigna del Vandrino Az. Agr. di Bombardelli Gabriele  
l. 0,750  
Bicchiere

## I NOSTRI VINI ROSSI

---

### CABERNET SAUVIGNON DOC

Vigna del Piaggiolo Az. Agr. di Bombardelli Gabriele  
l. 0,750  
Bicchiere

### MERLOT DOC

Vigna del Piaggiolo Az. Agr. di Bombardelli Gabriele  
l. 0,750  
Bicchiere

### REBO DOC

Vigna del Piaggiolo Az. Agr. di Bombardelli Gabriele  
l. 0,750  
Bicchiere

### PINOT NERO DOC

Az. Agr. di Bombardelli Gabriele  
l. 0,750  
Bicchiere

## SPUMANTE -TRENTODOC -

---

### SPUMANTE BOMBARDELLI

TRENTODOC Az. Agr. di Bombardelli Gabriele  
l. 0,750  
Bicchiere

### SPUMANTE BOMBARDELLI ROSE'

TRENTODOC Az. Agr. di Bombardelli Gabriele  
l. 0,750  
Bicchiere


### SPUMANTE MAGNUM BOMBARDELLI

TRENTODOC Az. Agr. di Bombardelli Gabriele  
l. 1,500



## LE BEVANDE

---

Acqua da noi microfiltrata, naturale o frizzante		1 lt. 1/2 lt.
Aperitivo analcolico ( Crodino o Gingerino )		
Spritz Aperol		
Cola - Aranciata - Limonata		
Succo di frutta ( Mela , Arancia Rossa , Ace )		
Birra in bottiglia		0,33 lt.
Birra Analcolica		
Weizenbier		0,50 lt.
Birra in bottiglia		0,50 lt.
Radler Oettinger original GERMAN BEER		0,50 lt.

## CAFFE'

---

Caffè espresso El Cibao  
Cappuccino  
Latte macchiato  
Decaffeinato El Cibao  
Caffè d'orzo  
Caffè corretto

## GRAPPE TRENTINE ed AMARI

---

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





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



**Il Balsamico Trentino et. Arancione** 250 ml  
Affinato in sole botti di rovere



**Il Balsamico Trentino CRU** 250 ml  
affinato in botti con legno di rovere, gelso, castagno, ciliegio, acacia, frassino, ginepro e pero.



**Il GRAN CRU del Balsamico Trentino** 100 ml  
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  
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  
Dalle nostre olivaie di Cologna, Tenno e Ponale

### I nostri Vini



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

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

