



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, Pinot Nero e lo Spumante TRENTODOC 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 (invecchiato 8 anni in 8 botti differenti)
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	€ 16,50	1-7-9-12
Tartare della nostra Carne Salada di Cologna con valeriana e chips di focaccia al capperi	€ 16,00	1-3-10-12
La nostra tipica Carne Salada cruda di Cologna in carpaccio con giardiniera fatta in casa di verdure in sott'aceto, al nostro Balsamico Trentino Cru e l'Olio extravergine di Oliva dai nostri oliveti BIO	€ 15,50	9-12
Selezione di formaggi tipici, pere, uva e giardiniera di verdure in sott'aceto fatta in casa, al nostro Balsamico Trentino Cru e l'Olio extravergine di Oliva dai nostri oliveti BIO	€ 14,50	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	€ 14,50	1-7-12
Trota in Saor su crema di zucca e chips di polenta	€ 13,50	4-12
Insalatina Acetaia con radicchio, mela, noci del Bleggio e Gorgonzola	€ 12,50	7-8

*

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	allergeni 1-3-7-9
Orzetto alla trentina (con verdure di stagione e pancetta affumicata del nostro "Salumificio Trentino")	€ 10,50	1-9

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	€ 14,50	7-9-12
Spaghetti di grano duro, "ubriachi", cotti nel vino rosso con speck, finferli e fonduta di formaggio Bonomì	€ 14,50	1-3-7-9-12
Pappardelle di pasta fresca all'uovo fatti in casa a ragù di cervo	€ 14,50	1-3-7-9-12
Lasagnetta di pasta fresca all'uovo fatta in casa con Ragù alla bolognese	€ 11,50	1-3-7-8-9
Strangolapreti alla trentina al burro versato, salvia del nostro orto e scaglie di Grana	€ 12,00	1-3-7-9
Canederli fatti in casa al burro fuso e salvia oppure al ragù di manzo	€ 11,00	1-3-7-9-12
Mezzelune di pasta fresca all'uovo fatte in casa ripiene di zucca al burro versato, Grana Trentino 20 mesi e amaretti	€ 11,50	1-3-7-8-10-12
Bigoli di pasta fresca all'uovo fatta in casa con le sarde, pomodorini confit e briciole di pane aromatico al limone	€ 14,00	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 *

Il Salmerino alpino, aperto, cotto alla piastra con olio extra vergine di oliva	€ 22,50	allergeni 4
---	---------	----------------

LE VERDURE *

Verdure al vapore con olio e sale	€ 5,00	allergeni
Verdure alla griglia	€ 5,00	
Insalata mista	€ 4,00	
Polenta di Storo grigliata	€ 4,00	
Crauti	€ 4,50	12
Patate al forno	€ 4,00	
Fagioli borlotti "en broa"	€ 4,00	
Giardiniera di verdure sott'aceto, fatte in casa, al nostro Balsamico Trentino	€ 6,00	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 "fasòl en broa"	€ 17,50	
Grigliata servita con salsa tartara fatta in casa, con carni diverse 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"	€ 22,50	3-5-6
Tagliata di controfiletto di manzo su fettina di pane fatto in casa, con fiocchi di sale grosso	€ 21,50	1
Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, cottura rosa, laccata con salsa al miele e arancia del nostro agrumeto di Cologna	€ 21,50	1-5-6-9-12
Costata senz'osso marezzata Ryb-Eye 450 gr.c.a su fettina di pane fatto in casa	€ 22,50	1
Costolette di Agnello "scottadito", con salsa Tatsiki	€ 22,50	7
Bocconcini di cervo marinato con grappa, cacao e rosmarino accompagnato con polenta bramata di Storo alla piastra	€ 20,50	1-9-12
Filetto di maiale cotto a bassa temperatura, cottura rosa, servito sol suo fondo di cottura e Aceto Balsamico Trentino "Riserva Bombardelli"	€ 19,50	1-5-6

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	€ 6,00	1-3-7
Strudel fatto in casa ripieno di mele Trentine, uvetta, pinoli, cannella e amaretti su salsa alla vaniglia	€ 6,00	1-3-7-8
Tris di mousse al cioccolato (bianco, gianduia e fondente) e gel agli agrumi	€ 6,00	3-7-8
Bignè ripieni di mousse allo zabaione su salsa al marsala	€ 6,00	1-3-7-8-12
Cremoso alle arance del nostro agrumeto su cake di castagne e frolla al caffè	€ 6,00	1-3-7-8
Creme brûlée all'arancia del nostro agrumeto di Colonia	€ 6,00	3-7
Sorbetto analcolico di frutta in coppa, al cucchiaino 2 gusti (Limone e Agrumi)	€ 4,50	
Varietà di bocconcini di formaggi tipici con miele e noci	€ 9,50	7-8
Gelato artigianale 3 gusti: Limone, Cioccolato, Agrumi	€ 5,00	3-7-8

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

_____SPUMANTE -TRENTODOC -_____

SPUMANTE BOMBARDELLI

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

SPUMANTE BOMBARDELLI ROSE'


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

SPUMANTE MAGNUM BOMBARDELLI

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



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
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.	€ 5,00

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 Müller Thurgau	- 40°	Distilleria Giacomozzi	Val di Cembra	€ 3,00
Grappa monovitigno Moscato	- 43°			€ 3,50
Grappa amara alla Ruta	- 45°	Distilleria Giacomozzi	Val di Cembra	€ 3,50
Antica Grappa della Val di Cembra Barrique	- 40°	Distilleria Giacomozzi	Val di Cembra	€ 3,50
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 Arancio amaro				€ 3,50
Amari (Averna - Fernet - Ramazzotti - Branca Menta - Cynar - Rabarbaro - Montenegro)				€ 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 TrentoDoc Bombardelli BRUT Az. Agr. Bombardelli 0.75 lt €26,00

Spumante TrentoDoc Bombardelli ROSE' Az. Agr. Bombardelli 0.75 lt €28,00

Spumante TrentoDoc 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

