



Herzlich Willkommen bei Acetaia del Balsamico Trentino

In unserer Landpension **Agritur Acetaia del Balsamico Trentino** erzeugen wir:

Balsamico Trentino gereift in Eichenholzfässern und **Balsamico Trentino Cru**, gereift in Eichen-, Maulbeer-, Kastanien-, Kirsch- und Akazienholzfässern, hergestellt aus dem gekochtem Most unserer Gewürztraminer-Trauben

Weine: Gewürztraminer, Chardonnay e Pinot Grigio Vigna del Vandrino; Merlot, Cabernet Sauvignon, Rebo, e Pinot Nero Vigna del Piaggiolo; Spumante dell'Acetaia TRENTODOC

Natives Olivenöl Extra aus unseren Olivenhainen in Tenno

Kalb- und Ochsen- **Fleisch aus unserer Zucht in Tenno**

Rohmilchkäse: Bonomi, Tofino, und Ricotta aus unserer Sennerei Malga Tofino

Die **Wurstwaren** stammen aus einem unserer Betriebe, der Fleischerei **Salumificio Trentino SRL** 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: ein Glas Gewürztraminer als Aperitif, 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 *

"Antipasto Acetaia" mit rohem Salzfleisch "Carne Salada", kalter Aufschnitt aus der Salumificio Trentino (eigene Wurstwarenfabrik), hausgemachte Focaccia mit Gemüsekompott, Rotkohl und süß-sauer eingelegte Zwiebeln frischer Salat mit Ricotta Käse, Balsamico und Birnen und Balsamico Cru	€ 12,00 1-7-9-12-6
Das typische rohe "Carne Salada" aus Bologna Salzfleisch-Carpaccio und Mixed Pickles Gemüse mit Balsamico Trentino und Olivenöl	€ 10,00 12-9-6
Käseplatte mit unserem Käse, Birnen, Trauben und Mixed Pickles mit Balsamico Trentino	€ 9,00 7-12-9-6-10
Wurstplatte aus der Salumificio Trentino (eigene Wurstwarenfabrik): zwei Sorten unserer eigenen Salami, Speck, Coppa und "Dolce Trentino" rohem Schinken mit Kümmel-Grissini	€ 9,00 1-7
"Pochiertes" Ei mit "Il Broccolo di Torbole", Grana Trentino Creme, Brotchips und knuspriger Speck	€ 9,00 1-3-6-7-9-12
Radichio Flan mit Speck aus unserem "Salumificio Trentino" mit Gorgonzola-Mousse und mit Sesam waffeln	€ 9,00 1-3-7-6-9-11
Forelle "En Saor" mit gegrillter Polenta	€ 9,00 4-6-9-12
In Zitrone und Dill marinierte Saibling mit Kartoffeltörtchen, Joghurtsauce und Rote-Bete-Marmelade	€ 9,00 7-12-1-3-6-4
Kalbsleberpastete auf Brot Brioche & Balsamico Trentino	€ 9,00 1-3-6-7-9-10-12

* Einige Produkte wurden eingefroren, um sie besser zu konservieren.



SUPPEN

Trentiner Gerstensuppe (mit frischem Gemüse der Saison und Speck)	€ 8,00	1-9
Hausgemachte Brot-Knödel „Canederli“ in Rinderbrühe	€ 9,00	1-3-7-9

ERSTER GANG und HAUSGEMACHTE EIERNUDELSPEZIALITÄTEN *

Cremige Safran-risotto mit unserem Bonomì Käse , krossem Speck und Balsamico Trentino Cru	€ 10,00	7-9-12
Spaghetti von Hartweizen, "betrunken" mit unserem Rotwein, Speck, Pfifferlingen und Bonomì	€ 10,00	1-3-7-12-6
Kürbis-Mezzelune & Amaretti mit Haselnussbutter und Grana Trentino	€ 9,00	1-3-7-9-8-6-12
Strangolapreti (Spinatknödel) nach Trentiner Art mit zerlassener Butter, Salbei und Grana Trentino-Flocken	€ 9,00	1-3-7-9
Hausgemachte frische Eier-Nudeln Makkaroni mit Sardinen aus dem See, "Il Broccolo di Torbole", Confit Kirschtomaten und geröstete Semmelbrösel	€ 9,00	1-3-4-6-9
Bündel Crepes gefüllt mit Käse, Lucanica und Steinpilzen auf Bonomì Käsefondue aus unserer Produktion	€ 9,00	1-3-6-7-9
Hausgemachte Brot-Knödel „Canederli“ mit zerlassener Butter und Salbei oder mit Fleisch-Ragout von unserer Rind	€ 9,00	1-3-7-9
Ravioli mit der originalen „Carne Salada“ gefüllt mit zerlassener Butter	€ 9,00	1-3-7-9
Hausgemachtes frische Eier-Nudel-Tagliatelle mit Ragù-Sauce und gesalzenem Ricotta	€ 9,00	1-3-7-9-6-12

* Einige Produkte wurden eingefroren, um sie besser zu konservieren.



FISCH *

Saibling gegrillt mit evo Öl und Petersilie	€ 18,00	4-6-9
Lachsforelle, überbacken mit Zucchini, garniert mit Oliven, Kapern, Konfitüre aus Kirschtomaten und Knoblauchmayonnaise, dazu Kartoffelpüree	€ 17,00	1-3-4-6-9-12

EXTRA BEILAGE und SALAT *

Gedämpftes Gemüse mit Olivenöl und Salz	€ 4,00	
Gegrilltes Gemüse	€ 5,00	6
Gemischter Salat	€ 4,00	
Gebäckene Kartoffeln	€ 4,00	6-9
Rote Bohnen	€ 4,00	9
Gemischtes Gemüse Mixedpickles (hausgemacht) mit Balsamico Trentino und Essig	€ 4,00	6-9-12

Die Hauptgerichte, wo nicht angegeben, werden mit Bratkartoffeln begleitet.

*Das Balsamico und Extra Virgin Olivenöl auf dem Tisch, die Weine, die Ricotta
und die Bonomi und Tofino Käse, Scottona Fleisch und Wurstwaren werden von uns produziert.*

Gedeck € 2,50

* Einige Produkte wurden eingefroren, um sie besser zu konservieren.



FLEISCH *

Das typische "Carne salada" vom Grill mit roten Bohnen	€ 13,00	6-9
Gemischter Grillteller mit Remouladensauce (Rindfleisch, gegrilltes „Carne Salada“, hausgemachte Hamburger, Kalbfleisch, Lamm, Huhn, Bauchfleisch und Schweinefilet)	€ 20,00	3-6-9-12-10
Gegrilltes Rindfleisch „Tagliata“ auf geröstetem Brot, mit Salzflocken –Maldon, Senf, Rosmarin	€ 18,00	1-6-10-3-7
Lammkarree überbacken mit aromatischem Brot und Balsamico Trentino	€ 19,00	1-6-10-12
Schweinefilet mit Trentiner Speck umwickelt, bei niedriger Temperatur gekocht, Überbacken mit Pilzen-Kastanien-Creme auf Bonomi-Käsefondue	€ 15,00	1-6-7-9-8-3
Gegrillter paniertes Bonomi-Käse, begleitet von gegrilltem Gemüse	€ 15,00	1-6-7-9
Rindsmedaillon in einer Krume aus Brot, Mandeln und schwarzem Pfeffer mit Grana Trentino Schaum	€ 19,00	1-6-7-8-10-12-3-9
Schweinebacke in unserem Rotwein geschmort Rotwein und aromatische Kräuter begleitet von Kartoffelpüree und Brotwaffeln	€ 15,00	1-6-7-9-12
Entenbrust mit rosa Pfeffer und süß-sauren lila Kappen, begleitet von überbackenen Kartoffeln	€ 15,00	1-6-7-9-12-10
Gemischter Fleischspieß „Spiedo“, begleitet von Storo Polenta (falls verfügbar)	€ 20,00	6

* Einige Produkte wurden eingefroren, um sie besser zu konservieren.
Die Hauptgerichte, wo nicht angegeben, werden mit Bratkartoffeln begleitet..



DESSERT : unser Konditor empfiehlt

Hausgemachtes Tiramisu	€ 5,00	1-3-6-7
Apfelstrudel, Pinienkernen, Rosinen, Amaretti und Vanille Sauce	€ 5,00	1-3-5-6-7-8-12
Gourmet-Joghurt-Himbeer-Mousse mit Schokoladenwaffeln	€ 5,00	7-8-6
Ganze Birne in Rebo-Wein gekocht mit Schokoladensauce und Vanilleeis	€ 5,00	1-3-7-8-6-12
Kürbis-Ricotta-Kuchen aus unserer Produktion mit Zimtsauce	€ 5,00	1-3-7-6
Panna Cotta mit Balsamico-Essig Trentino Gran CRU und Katzenzunge	€ 5,00	1-3-7-12
Orange Creme Brulee	€ 5,00	3-7
Fruchtsorbet (alkoholfrei)	€ 3,50	8
Gemischtes Eis 3 Sorten	€ 4,00	1-3-7-8
Verschiedene Käsestücke aus unserer Produktion mit Honig und Nüssen	€ 7,00	7-8

All unsere Dessert und Sauce sind hausgemacht



GETRÄNKE

Stilles oder Mineralwasser von uns mikro gefiltert in Karaffe



Alkoholfreier Aperitif

Spritz

Cola – Fanta – Lemonsoda

Saft – Apfelschorle

Bier

Weißbier

Alkoholfreies Bier

1 L. € 2,50

1/2 lt € 1,50

€ 3,00

€ 3,50

€ 3,00

€ 3,00

0.30 € 3,00

0.50 € 4,00

€ 3,50

KAFFEE

Caffè Espresso El Cibaio

Cappuccino

Latte Macchiato

Koffeinfrei-Kaffee

Malzkaffee

Kaffee mit Grappa

€ 1,20

€ 2,00

€ 2,50

€ 1,50

€ 1,50

€ 2,00

GRAPPA aus der REGION und SPIRITUOSEN

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 Gewürztraminer - 43° Distilleria Bailoni Vigolo Vattaro € 3,00

Grappa monovitigno Moscato - 43° Distilleria Bailoni Vigolo Vattaro € 3,00

Antica Grappa della Val di Cembra **Barrique** - 40° Distilleria Giacomozzi Val di Cembra € 3,50

Grappa Riserva La Trentina **Barrique** - 41° Distilleria Marzadro Nogaredo € 3,50

Grappa 18 Lune **Barrique** - 41° Distilleria Marzadro Nogaredo € 4,50

Nocciolino - 22° Distilleria Giacomozzi Val di Cembra € 3,00

Limoncello - 22° € 3,00

Sambuca € 3,00

Amari (Averna – Fernet – Ramazzotti – Branca Menta – Montenegro) € 3,00

Vecchia Romagna € 3,00



UNSERE WEIßWEINE

GEWÜRZTRAMINER DOC

Vigna del Vandrino	Az. Agr. di Bombarðelli Gabriele	l. 0,750	€ 18,00
		Glass	€ 3,00

CHARDONNAY DOC

Vigna del Vandrino	Az. Agr. di Bombarðelli Gabriele	l. 0,750	€ 17,00
		Glass	€ 3,00

PINOT GRIGIO DOC

Vigna del Vandrino	Az. Agr. di Bombarðelli Gabriele	l. 0,750	€ 17,00
		Glass	€ 3,00

UNSERE ROSE' WEINE

ROSATO ARCHAE

	Az. Agr. di Bombarðelli Gabriele	l. 0,750	€ 18,00
		Glass	€ 3,00

UNSERE ROTEN WEINE

REBO DOC

Vigna del Piaggiolo	Az. Agr. di Bombarðelli Gabriele	l. 0,750	€ 18,00
		Glass	€ 3,00

CABERNET SAUVIGNON DOC

Vigna del Piaggiolo	Az. Agr. di Bombarðelli Gabriele	l. 0,750	€ 16,00
		Glass	€ 3,00

MERLOT DOC

Vigna del Piaggiolo	Az. Agr. di Bombarðelli Gabriele	l. 0,750	€ 16,00
		Glass	€ 3,00

PINOT NERO DOC

Vigna del Piaggiolo	Az. Agr. di Bombarðelli Gabriele	l. 0,750	€ 18,00
		Glass	€ 3,00

SEKT TRENTODOC

SPUMANTE DELL'ACETAIA	Az. Agr. di Bombarðelli Gabriele	l. 0,750	€ 25,00
		Glass	€ 3,50



GENIESSEN SIE UNSERE PRODUKTE AUCH ZU HAUSE

produziert in



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



"Bonomi" – Käse aus Rohmilch

1 Stück ~400 Gr. € 5,00

"Tofino" – Reifer Käse aus Rohmilch

1 Stück ~ 1 Kg € 12,00

Balsamico Trentino

250 ml € 15,00

3 Jahre in Eichenfässern gealtert

Balsamico Trentino CRU

250 ml € 25,00

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

GRAN CRU Balsamico Trentino

100 ml € 25,00

Sonderausführung von Balsamico Cru
in verschiedenen Holzfässern gealtert
Eiche, Maulbeere, Kastanie, Kirsche, Akazie, Esche, Wacholder und Birne

Olivenöl Extra Vergine

250 ml € 10,00

Eigene Herstellung von unseren Oliven-Bäumen in Tenno

Weine

Gewürztraminer Doc

Az. Agr. Bombardelli

0.75 lt

€ 12,00

Chardonnay Doc

Az. Agr. Bombardelli

0.75 lt

€ 10,00

Pinot Grigio Doc

Az. Agr. Bombardelli

0.75 lt

€ 12,00

Rosato Archæ

Az. Agr. Bombardelli

0.75 lt

€ 12,00

Rebo Doc

Az. Agr. Bombardelli

0.75 lt

€ 12,00

Merlot Doc

Az. Agr. Bombardelli

0.75 lt

€ 10,00

Cabernet Sauvignon Doc

Az. Agr. Bombardelli

0.75 lt

€ 10,00

Pinot Nero Doc

Az. Agr. Bombardelli

0.75 lt

€ 12,00

Spumante Acetaia

Az. Agr. Bombardelli

0.75 lt

€ 25,00



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

