



## 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 (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 \*

---

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

allergeni

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 **Cru**  
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 **Cru**  
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

Filettini di Trota trentina in "Saor", caldi, con polenta grigliata

4-9-12

Sformatino di radicchio con salsa al formaggio, misticanza e crostino di polenta

3-7-1

Insalatona Acetaia con insalata verde, carote, radicchio, pomodorini, olive nere,  
pollo, scaglie del nostro formaggio Tofino e pane tostato

1-7

\*

*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	<b>allergeni</b> 1-3-7-9
Orzetto perlato alla Trentina con verdure di stagione	1-9

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

---

Risotto allo zafferano mantecato con il nostro formaggio Bonomi, speck croccante e Balsamico Cru	<b>allergeni</b> 7-9-12
Spaghetti di grano duro, "ubriachi", cotti nel vino rosso con speck, finferli e fonduta di formaggio Bonomi	1-3-6-7-9-12
Gnocchi di ricotta Trentina con erba cipollina al burro di malga e salvia del nostro orto	3-7
Strangolapreti alla trentina al burro versato, salvia del nostro orto e scaglie di Grana	1-3-7-9
Spaghetti di pasta fresca all'uovo fatti in casa alla Chitarra con pomodorini confit, zucchine e ricotta affumicata	1-3-7-9
Canederli fatti in casa al burro fuso & salvia oppure al ragù di manzo	1-3-7-9
Mezzelune fatte in casa di pasta fresca all'uovo, ripiene di zucca, amaretti e mostarda spadellati	1-3-7-8-10-12
Il Raviolo Trentino con l'Originale Carne Salada al burro versato e Grana 20 mesi	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.



## IL PESCE \*

---

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

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
Filetto di maiale cotto a bassa temperatura, cottura rosa, avvolto con speck e aneto guarnito con fondo di carne e riduzione all'aceto Balsamico Trentino	1-12
Bocconcini di cervo marinato con grappa, cacao e rosmarino accompagnato con polenta bramata di Storo alla griglia	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
Stinchetto di maiale al profumo dei nostri agrumi cotto al forno	12-9

*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 pasticciere propone

---

	allergeni
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
Mousse ai tre cioccolati ( bianco, gianduia e fondente ) su salsa ai frutti rossi	3-7-8
Cre moso alle arance del nostro agrumeto e cardamomo su cake di castagne e frolla al caffè	3-7
Pera intera cotta al vino rosso Rebo con salsa cioccolato e gelato alla vaniglia	3-7-8-12
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 pasticciere*

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 15:30 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
	Bicchiera	€ 3,50

### GEWÜRZTRAMINER DOC

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

## I NOSTRI VINI ROSSI

---

### CABERNET SAUVIGNON DOC

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

### MERLOT DOC

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

### REBO DOC

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

### PINOT NERO DOC

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

## SPUMANTE -TRENTODOC -

---

### SPUMANTE BOMBARDELLI

TRENTODOC	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 0,750	€ 28,00
		Bicchiera	€ 4,50

### SPUMANTE BOMBARDELLI ROSE'


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

### SPUMANTE MAGNUM BOMBARDELLI

TRENTODOC	Az. Agr. di Bombardelli Gabriele	l. 1,500	€ 58,00
-----------	----------------------------------	----------	---------



## LE BEVANDE

Acqua da noi microfiltrata, naturale o frizzante		1 lt.	€ 2,50
		½ 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			€ 4,00
Weizenbier		0,50 lt.	€ 5,50
Birra in bottiglia		0,50 lt.	€ 5,50
Radler Oettinger original GERMAN BEER		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 TARENTINE 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 aromatizzata alla Ruta - 45°	Distilleria Giacomozzi	Val di Cembra	€ 3,50
Antica Grappa della Val di Cembra <b>Barrique</b> - 40°	Distilleria Giacomozzi	Val di Cembra	€ 3,50
Grappa 18 Lune <b>Barrique</b> - 41°	Distilleria Marzadro	Nogaredo	€ 4,50
Grappa Anfora - 43°	Distilleria Marzadro	Nogaredo	€ 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: Genziana Rabarbaro Assenzio Achillea China Liquirizia Menta Ginepro			€ 3,50
Amari (Averna - Fernet - Ramazzotti - Branca Menta - Cynar - Rabarbaro )			€ 3,00
Vecchia Romagna			€ 3,00





## DALL'AGRITUR per consumare a CASA VOSTRA

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



### Il Balsamico Trentino et. Arancione

250 ml

€ 15,00

Affinato in sole botti di rovere



### Il Balsamico Trentino CRU

250 ml

€ 25,00

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'Oliva

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 €22,00

Spumante TrentoDoc Bombardelli ROSE' Az. Agr. Bombardelli 0.75 lt €23,50

Spumante TrentoDoc MAGNUM BRUT Az. Agr. Bombardelli 1.50 lt €46,00

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

