



that's  
*Amore*

gli antipasti le insalatone **PIZZE GOURMET**  
LA SPAGHETTERIA **COSTATA PIATTI**  
LE BIRRE DEGUSTAZIONI **PRIMI PIATTI UNICI**  
COTOLETTE **FORMAGGI TIPICI** **DESERT** **bibite**  
le schiacciate di patate roasti  
**CARTOCCI DI PIZZA**  
**EAT·DRINK·ENJOY** *vini*

# MENU

& MAGAZINE

# GLI ANTIPASTI



TAGLIERE MEDIO

TAGLIERE PICCOLO

TAGLIERE GRANDE

## TAGLIERE DI SALUMI NOSTRANI E FORMAGGI "VALLI GIUDICARIE"

grande	€ 15.00
medio	€ 13.00
piccolo	€ 10.00



**CARPACCIO DI CARNE  
SALADA "ALTO GARDA"  
CON RUCOLA E SCAGLIE  
DI GRANA TRENINO** € 12.50



**POMODORO  
E MOZZARELLA  
DI BUFALA  
ALLA CAPRESE** € 10.00

**DEGUSTAZIONE  
DEL FIUME SARCA** € 16.00  
"Selezione ORO di Leonardi Preore"  
Trota e Salmerino di Montagna  
leggermente affumicati, bocconcini  
marinati, tartare di Trota



# I PRIMI PIATTI

**Strangolapreti al burro fuso e Trentingrana** € 9.00

**Canederli Trentini** € 9.00

**Gnocchi freschi di patate al burro fuso e Trentingrana** € 10.00

**Gnocchi freschi di patate crema di formaggi e gorgonzola** € 11.00

**Risotto al Teroldego Rotaliano e salamella** € 10.00

**Risotto ai funghi porcini e Sprezza DOP** € 11.00



**CHI È L'AZIENDA?**  
A.B.C. Alessandro  
Bonazza Casel

**COSA FA/PRODUCE?** L'Azienda agricola, che ha sede a Sella Giudicarie, nasce a fine 2019 e dalla primavera 2022 all'allevamento delle capre camosciate si affianca l'attività di trasformazione del latte in prodotti lattiero-caseari freschi e stagionati.

**FILOSOFIA** Il giovanissimo proprietario Alessandro ha mixato la sua grande passione insieme alle competenze acquisite durante gli studi come operatore delle lavorazioni zootecniche e tecnico delle lavorazioni lattiero-casearie per dare vita a una dinamica azienda che si sta facendo conoscere sul territorio per la qualità delle sue produzioni.



## CANEDERLI IN BRODO

**Ingredienti:**  
4 panini di pane raffermo  
2 uova intere  
1 lucanica  
1 piccolo trancio di speck  
2 bicchieri da acqua di latte  
prezzemolo tritato o erba cipollina  
250 gr di pane grattugiato  
100 gr di Trentingrana  
sale e pepe  
farina all'occorrenza



**Procedimento:** Tagliate il pane a cubetti e mettetelo in una terrina a bagno nel latte. Imbevvelo bene usando le mani, quindi aggiungete le uova, la lucanica e lo speck tagliati a dadini, il formaggio, il sale e il pepe e, infine, il prezzemolo. Impastate tutto con le mani e lasciate riposare in un recipiente coperto per mezz'ora. Poi aggiungete il pane grattugiato. Bagnatevi le mani e con l'impasto formate delle "polpette" della stessa grandezza. I vostri canederli sono pronti per essere cucinati nel brodo bollente per 15 minuti circa. Servite in terrine con brodo e delle scaglie di Trentingrana.

# LA SPAGHETTERIA

Dalla qualità Trentina di Felicetti!  
Cuciniamo esclusivamente  
spaghetti monograno Felicetti



- |   |         |
|---|---------|
| <b>01 SPAGHETTI POMODORO</b> 🍅🌿   | € 9.00  |
| Salsa di pomodoro   |         |
| <b>02 SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE</b> 🍷🍖🍅  | € 9.50  |
| Salsa al ragù di carne mista  |         |
| <b>03 SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA</b> 🍷🍅🌿  | € 9.50  |
| Salsa di pomodoro, aglio tritato, peperoncino, olio extravergine, prezzemolo tritato  |         |
| <b>04 SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO</b> 🍷🍅🌿                                     | € 8.50  |
| Olio extravergine del Garda dop, aglio tritato, prezzemolo tritato, peperoncino rosso |         |
| <b>05 SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> 🍷🍖🍅  | € 10.00 |
| Pancetta affumicata a pezzetti, panna fresca, tuorlo d'uovo, formaggio grattugiato    |         |
| <b>06 SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA</b> 🍷🍅🌿   | € 10.00 |
| Salsa di pomodoro, cipolla, pancetta affumicata, spruzzo di vino bianco, prezzemolo   |         |
| <b>07 SPAGHETTI AI 4 FORMAGGI</b> 🍷🍅🌿   | € 12.00 |
| Burro, latte, formaggi misti (crema di formaggi)                                      |         |
| <b>08 SPAGHETTI ALLA VEGETARIANA</b> 🍷🍅🌿  | € 10.00 |
| Salsa di pomodoro, verdure miste brasate in olio extravergine                         |         |
| <b>09 SPAGHETTI DEL CACCIATORE</b> 🍷🍖🍅  | € 13.00 |
| Ragu di selvaggina, burro fuso aromatizzato, Trentingrana                             |         |
| <b>10 SPAGHETTI GIUDICARIE</b> 🍷🍅   | € 13.00 |
| Salamella fresca di Saone, finferli trifolati, pomodorini e rucoletta                 |         |
| <b>11 SPAGHETTI DOSS DEL SABION</b> 🍷🍅  | € 13.00 |
| Salsa di pomodoro, zucchine fresche a julienne, speck Val Rendena                     |         |

- |   |         |
|---|---------|
| <b>12 SPAGHETTI "BLEGGIO E LOMASO"</b> 🍷🍅🌿  | € 13.00 |
| Pesto di noci tritate, patate cotte a pezzetti, speck, gongorzola e crema di formaggio            |         |
| <b>13 SPAGHETTI ALLA DIAVOLA</b> 🍷🍅🌿  | € 11.00 |
| Salsa di pomodoro, aglio tritato, peperoncino, salamino piccante                                  |         |
| <b>14 SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA</b> 🍷🍅🌿   | € 11.00 |
| Salsa di pomodoro, aglio tritato, peperoncino, pancetta e olive                                   |         |
| <b>15 SPAGHETTI CAPPERI E OLIVE</b> 🍷🍅🌿   | € 11.00 |
| Salsa di pomodoro, capperi interi e olive nere, olio extravergine                                 |         |
| <b>16 SPAGHETTI ALLA CARRETTIERA</b> 🍷🍅🌿  | € 11.00 |
| Salsa di pomodoro, pancetta affumicata, olive nere e tonno  |         |
| <b>17 SPAGHETTI ALL'ITALIANA</b> 🍷🍅🌿  | € 11.00 |
| Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella, basilico fresco (in stagione), olive nere taggiasche |         |
| <b>18 SPAGHETTI ALLA MEDITERRANEA</b> 🍷🍅🌿   | € 11.00 |
| Salsa di pomodoro, olive nere, capperi, tonno, acciughe   |         |
| <b>19 SPAGHETTI ALLO SCOGLIO</b> 🍷🍅🌿  | € 16.00 |
| Salsa di pomodoro, aglio, olio evo e frutti di mare   |         |

RICETTA

## SPAGHETTI ALLA CARBONARA

### Ingredienti:

400 gr di spaghetti  
4 uova  
150 gr di guanciale  
100 gr di pecorino romano  
pepe qb  
sale qb

**Procedimento:** Riducete a striscioline il guanciale e mettetelo a soffriggere in una padella già ben calda. Il guanciale non ha bisogno di altri grassi per rosolare e quindi non bisogna aggiungere olio. Asciugate il grasso che il guanciale rilascerà in cottura con della carta da cucina. È importante compiere questa azione, perché altrimenti diventerà una cottura insalubre. In una terrina grande a parte sbattete le uova aggiungendo il pecorino romano grattugiato. Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata e scolateli al dente direttamente nella padella con il guanciale. Fateli saltare giusto un minuto, quindi versateli nella ciotola con le uova e il pecorino romano grattugiato. Mescolate gli spaghetti nella ciotola con vivacità in modo che le uova si cuociano al punto tale da formare una bella crema e non diventino al contrario una frittata.



# LA GRIGLIA



## LE COTOLETTE MENU

### COTOLETTA DI POLLO

patatine fritte extrafini  
maionese e ketchup



€ 12.00



### COTOLETTA DI MAIALE

patatine fritte extrafini  
maionese e ketchup



€ 12.00



## ALLO SPIEDO



**1/2 POLLO ALLO SPIEDO** € 12.00  
con patatine fritte\* o al forno

**STINCO DI MAIALE INTERO ALLO SPIEDO** € 12.00  
con patatine fritte\* o al forno

\*se sei celiaco avvisaci per la cottura separata

# LA COSTATA

€ 27.00



L'Antica Macelleria Ballardini  
e il Ristorante La Contea  
Vi propongono  
**LA BUONA CARNE ITALIANA**

Circa 600/700 g di Costata di Manzo  
"selezionata e frollata" alla griglia  
con contorno di patate al forno  
o patatine fritte o verdure alla piastra

FORNITORI  
PARTNER



**CHI È L'AZIENDA?** F.lli Ballardini Carni

**COSA FA/PRODUCE?** L'Antica Macelleria Ballardini è una realtà giudicariense che dal 1929 opera nel settore delle carni di qualità.

**FILOSOFIA** I fratelli Ballardini nel portare avanti l'attività mantengono fermi principi fondamentali come salvaguardare il gusto della tradizione, la riscoperta dei valori di un tempo mantenuti in un mondo che offre servizi tecnologici innovativi e la volontà di infondere professionalità in tutte le fasi di lavoro.

# LE INSALATONE

Con pane o focaccia



✗ **INSALATONA CLASSICA MEDIA**  € 8.00

Insalata verde Trentina, radicchio rosso, carote a julienne, pomodori

✗ **INSALATONA CLASSICA GRANDE**  € 9.50

Insalata verde Trentina, radicchio rosso, carote a julienne, pomodori

✗ **INSALATONA RODODENDRO**   € 11.00

Insalata verde Trentina, radicchio rosso, carote a julienne, pomodori, tonno al naturale, bocconcini di mozzarella e olive verdi

✗ **INSALATONA GENZIANELLA**  € 11.00

Insalata verde, radicchio rosso, carote a julienne, pomodori, cavolo cappuccio, mais, uovo sodo

✗ **INSALATONA STELLA ALPINA**   € 13.00

Misticanza di insalatine, radicchio rosso, rucoletta, mozzarella di bufala e pomodorini ciliegia, filetti di acciughe

✗ **INSALATONA VIOLETTA** € 13.00

Misticanza di insalatine, radicchio rosso, rucoletta, cavolo cappuccio, pomodorini ciliegia, petto di pollo grigliato

Senza focaccia - 1 €

Con l'aggiunta di:

Mais, carciofi, uovo sodo, olive: + € 2.00

Mozzarella, tonno: + € 2.50

Mozzarella di bufala, gamberetti, petto di pollo grigliato: + € 3.00

# LE SCHIACCIATE di PATATE ROASTI



Servite nelle  
tipiche padelle!



Tutte le  
schiacciate  
sono anche  
per celiaci!

✗ **SCHIACCIATA ALLA BELLA ORTOLANA**  € 12.00

Con grigliata vegetariana di verdure miste

✗ **SCHIACCIATA DELLA CONTEA** € 12.00

Con tagliere misto

✗ **SCHIACCIATA ALL'ITALIANA**   € 12.00

Con pomodoro, mozzarella, basilico, olive, origano

✗ **SCHIACCIATA DEL MALGARO**   € 12.00

Con tranci di formaggi locali alla piastra

✗ **SCHIACCIATA ALLA TRENINA** € 12.00

Con carne salada "Alto Garda" alla piastra, fagioli in umido

✗ **SCHIACCIATA ALLA TIROLESE**   € 12.00

Con uovo al burro con speck e funghi misti trifolati

✗ **SCHIACCIATA "BIGBURGER"**  € 13.00

Con Hamburger di manzo "BlackAngus" alla griglia e formaggio

✗ **SCHIACCIATA AI FRUTTI DI MARE**   € 15.00

Con padellata mista di frutti di mare

✗ **SCHIACCIATA MAXXI FOOD**  € 15.00

Doppia schiacciata di patate roasti  
con cipolle, taeggio dop, speck Trentino  
e funghi misti trifolati

# LE PIZZE CLASSICHE

Per le nostre pizze  
utilizziamo un impasto  
lievitato minimo 48h!

LE PIZZE

 	<b>FOCACCIA AL ROSMARINO</b> Schiacciata con olio extravergine, sale, rosmarino	€ 5.00
 	<b>MARINARA</b> Pomodoro, aglio, origano	€ 5.00
 	<b>MARGHERITA</b> Pomodoro, mozzarella	€ 6.00
 	<b>BIANCANEVE</b> Mozzarella	€ 6.00
 	<b>ROMANA</b> Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	€ 8.00
 	<b>PROSCIUTTO</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 8.00
 	<b>FUNGHI</b> Pomodoro, mozzarella, funghi	€ 8.00
 	<b>PUGLIESE</b> Pomodoro, mozzarella, cipolle	€ 7.50
 	<b>NAPOLI</b> Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	€ 8.50
 	<b>DIAVOLA</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante	€ 8.00
 	<b>TONNO</b> Pomodoro, mozzarella, tonno	€ 8.00
 	<b>TONNO E CIPOLLA</b> Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	€ 8.50
 	<b>WÜRSTEL</b> Pomodoro, mozzarella, würstel	€ 8.00
 	<b>PIOGGIA</b> Pomodoro, doppia mozzarella	€ 9.50
 	<b>MARGHERITA CON PATATINE</b> Pomodoro, mozzarella e patatine fritte	€ 8.50
 	<b>CAPRICCIOSA</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi	€ 9.50
 	<b>CALABRESE</b> mozzarella, olive, peperoncino, origano, olio extravergine all'aglio	€ 6.50

 	<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	€ 9.50
 	<b>GORGONZOLA</b> Pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP	€ 10.00
 	<b>QUATTRO STAGIONI</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere	€ 9.50
 	<b>CALZONE</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	€ 9.50
 	<b>MELANZANE</b> Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, grana	€ 8.50
 	<b>PEPERONI</b> Pomodoro, mozzarella, peperoni grigliati	€ 8.50
 	<b>RADICCHIO</b> Pomodoro, mozzarella, radicchio tagliato, grana	€ 8.50
 	<b>QUATTRO FORMAGGI</b> Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, ricotta, boscattella, stracchino	€ 10.00
 	<b>SPECK TRENINO</b> Pomodoro, mozzarella, speck trentino	€ 10.00
 	<b>PROSCIUTTO CRUDO</b> Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma	€ 10.00
 	<b>SALAMELLA</b> Pomodoro, mozzarella, Salamella fresca Trentina	€ 10.00
 	<b>PORCINI</b> Pomodoro, mozzarella, porcini, grana	€ 11.00
 	<b>FINFERLI</b> Pomodoro, mozzarella, finferli, grana	€ 11.00
 	<b>VEGETARIANA</b> Pomodoro, mozzarella, radicchio, melanzane, zucchine, spinaci	€ 9.50
 	<b>TIROLESE</b> Pomodoro, mozzarella, würstel, speck, ricotta e funghi	€ 10.50
 	<b>GINEVRA</b> Mozzarella, ricotta, carciofi, pomodori freschi, basilico in stagione	€ 10.50
 	<b>TREVIGIANA</b> Pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta, grana a scaglie	€ 10.50
 	<b>CAMPAGNOLA</b> Pomodoro, mozzarella, rucola, bresaola, boscattella	€ 10.50



	<b>ESTATE</b> Pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, prosciutto crudo	<b>€ 10.50</b>
	<b>AUTUNNO</b> Pomodoro, mozzarella, finferli, speck, grana a scaglie	<b>€ 11.00</b>
	<b>INVERNO</b> Pomodoro, mozz., radicchio, bresaola, grana a scaglie	<b>€ 11.00</b>
	<b>ORTOLANA</b> Pomodoro, mozzarella, radicchio, melanzane, zucchine, pomodorini, olive, cipolla e peperoni	<b>€ 10.50</b>
	<b>DELIZIOSA</b> Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, boscatella trentina, prezzemolo	<b>€ 12.00</b>
	<b>RENDENA</b> Pomodoro, mozzarella, speck trentino, salamella fresca, formaggio Rendena	<b>€ 11.50</b>
	<b>DOLOMITI</b> Pomodoro, mozzarella, wüstel, speck, formaggi freschi	<b>€ 11.50</b>
	<b>GIUDICARIE</b> Pomodoro, mozzarella, Spessa dop, porcini e salamella fresca	<b>€ 11.50</b>
	<b>MANGIAFUOCO</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni, peperoncino	<b>€ 11.00</b>
	<b>CONTEA</b> Pomodoro, mozz., gorgonzola, cipolla, finferli, olive nere	<b>€ 12.00</b>
	<b>SICILIANA</b> Pomodoro, mozzarella, capperi, olive, peperoni, acciughe, salamino piccante	<b>€ 12.00</b>
	<b>TRENTINA</b> Pomodoro, mozzarella, rucola, carne salada, grana a scaglie	<b>€ 11.50</b>
	<b>ZINGARA</b> Pomodoro, mozzarella, cipolle, peperoni e salamino piccante	<b>€ 11.00</b>
	<b>CONTADINA</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, porcini, rucola, pomodorini, grana a scaglie	<b>€ 11.50</b>

#### VARIAZIONI E/O AGGIUNTE

Spezie (origano, peperoncino, ecc.) e condimenti + 0.30 €  
 Verdure / legumi / ortaggi + 1.50 €  
 Mozzarella / carciofi / funghi / patate / mais + 2.00 €  
 Formaggi / salumi / tonno + 2.50 €  
 Bufala / gamberetti / salmone + 3.00 €

MARGHERITA BABY - 0.50 €  
 PIZZE BABY - 1.00 €  
 DOPPIO IMPASTO + 2.00 €  
 IMPASTO SENZA GLUTINE + 2.00 €

**IMPASTO SPECIALE**  
**Kamut/Storo**  
 + 1.00 €



## LE PIZZE SPECIAL

	<b>BUFALA</b> Pomodoro, mozzarella di bufala in cottura, pomodoro fresco, basilico o olio al basilico	<b>€ 12.50</b>
	<b>INGORDA</b> Pomodoro, mozzarella e almeno 7 ingredienti a scelta del pizzaiolo	<b>€ 12.00</b>
	<b>SAPORITA</b> Mozzarella, salsa di pomodoro, pancetta, capperi, origano, peperoncino e olio evo all'aglio	<b>€ 12.00</b>
	<b>GHIOTTA</b> Mozzarella, salsa di pomodoro, gorgonzola, porro, salamino piccante e rucola	<b>€ 12.00</b>
	<b>GORGOPICCANTE</b> mozzarella, cipolla, gorgonzola, peperoncino, origano, olio extravergine all'aglio	<b>€ 12.00</b>
	<b>PAZZERELLA</b> mozzarella olive, capperi, pomodorini freschi in cottura, peperoncino origano, olio extravergine all'aglio	<b>€ 12.00</b>
	<b>FUORI DI TESTA</b> mozzarella, cipolla, peperoni, salame piccante, acciughe, origano, peperoncino, olio evo all'aglio	<b>€ 13.00</b>
	<b>FRUTTI DI MARE</b> Pomodoro, mozzarella, frutti di mare	<b>€ 14.00</b>
	<b>TUTTO SALUMI ITALIANI</b> mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, Speck Trentino, Crudo di Parma, pancetta Trentina e salame piccante tutto in cottura	<b>€ 13.00</b>
	<b>APPETITOSA</b> mozzarella, pomodoro, pancetta affumicata, spinaci, uova al piatto e scaglie di grana	<b>€ 12.00</b>
	<b>CARTOCCIO RUDY</b> mozzarella, capperi, porri, gorgonzola, pomodorini, aglio, origano e peperoncini	<b>€ 12.50</b>
	<b>CARTOCCIO SAPORITISSIMO</b> Mozzarella, gorgonzola, porcini, salame piccante, peperoni	<b>€ 12.50</b>

# BABY MENU

- Pasta al pomodoro € 6.50
- Pasta al ragù € 7.00
- Gnocchetti "spätzle" panna e prosciutto € 7.50
- Würstel alla griglia con patatine fritte € 8.00
- Formaggio alla griglia con patatine fritte € 9.00
- Cotoletta alla milanese con patatine fritte € 9.00
- Contea Bio Burger € 6.00

# BABY PIZZE

- MARGHERITA** € 5.00  
pomodoro, mozzarella
- TONNO** € 6.00  
pomodoro, mozzarella, tonno
- TOPOLINO** € 6.00  
pomodoro, mozzarella, würstel, patatine

## RICETTA

### SPÄTZLE GNOCCHETTI TRICOLORE

**Ingredienti:**  
250 gr farina 00  
150 gr di latte  
3 uova  
150 gr spinaci  
100 gr concentrato di pomodoro  
10 gr olio  
1 pizzico di noce moscata  
sale qb

**Procedimento:** Frustare uova e farina. Poi aggiungere latte, sale, noce moscata e olio fino ad ottenere un composto liscio. Per i gnocchetti verdi aggiungere gli spinaci mentre per quelli rossi il concentrato di pomodoro. Usare la macchinetta per gli spätzle. Portare a bollire l'acqua in una pentola, mettere la macchinetta sulla padella, sistemare l'impasto dentro e muoverla avanti e indietro. Una volta che i gnocchetti vengono a galla scolarli e condirli a piacere.



# BIOBURGER

"SCOMPOSTO" GRAN GIUDICARIE

+ 250G DI CARNE RAZZA NOSTRANA BIO

DELL'AZ. AGRICOLA ARTINI ZUCLO E ANTICA MACELLERIA BALLARDINI TIONE CON AGGIUNTA DI SOLO UN PIZZICO DI SALE IODATO

€ 15.00



+ PATATE COTTE NOSTRANE

+ CAVOLO CAPPUCCIO

+ 100 G FORMAGGIO BIO STAGIONATO

AZ. AG. MASO PAN DI POLLA CADERZONE TERME

+ 100G DI PANE AL SESAMO

LEGGERMENTE CONDITI CON OLIO EXTRAVERGINE DEL GARDA DOP E ACETO TRENINO

FORNITORI PARTNER



**CHI È L'AZIENDA?** Agritur Maso Pan

**COSA FA/PRODUCE?** L'azienda si trova nel "cuore verde della Val Rendena" ovvero nel parco agricolo di Caderzone Terme. Da generazioni la famiglia Polla è impegnata nell'allevamento e nella salvaguardia delle vacche di Razza Rendena e nel mantenimento incontaminato del territorio.

**FILOSOFIA** L'azienda agricola possiede la certificazione biologica già dalla fine degli anni novanta e nel 2011 con l'inaugurazione del caseificio è nata una realtà a km zero, ossia dalla stalla, alla trasformazione del latte ed infine alla vendita diretta dei prodotti, la cosiddetta filiera corta.

FORNITORI PARTNER



**CHI È L'AZIENDA?** Azienda Agricola Rino Artini

**COSA FA/PRODUCE?** L'Azienda agricola, che ha sede a Borgo Lares, è un ottimo esempio di filiera della carne biologica: dal produttore al consumatore

**FILOSOFIA** L'allevatore Rino Artini, assieme al figlio Ivan, ha messo a punto un nuovo allevamento di Razza Rendena destinato a valorizzare la duplice attitudine di queste vacche dal colore scuro, vivaci e particolarmente adatte alla vita in montagna, che sono famose sia per la produzione di latte, sia per quella di carne.

# CONTORNI

€ 4.50

Patatine fritte\*

Patate al forno

Insalata mista

Verdure grigliate



 \*se sei celiaco avvisaci per la cottura separata

# LA PANINOTECA

**CONTEA  
BIO BURGER**

€ 6.00

100g bio-burger bovino nostrano  
formaggio fontal-bio rendena  
pomodoro  
insalata verde  
maionese

**BIG CONTEA  
BIO BURGER**

€ 8.00

200g bio-burger bovino nostrano  
doppio formaggio  
Fontal-Bio Rendena  
pomodoro  
insalata verde  
cipolle cotte  
maionese

**MAXI BIO  
BURGER**

€ 10.00

250g bio-burger bovino nostrano  
pancetta trentina alla piastra  
formaggio fontal-bio rendena  
pomodoro  
insalata verde  
cipolle cotte  
peperoni e maionese

**ANGUS  
BIG BURGER**

€ 11.00

200g burger Angus bovino  
formaggio fontal-bio rendena  
cipolla rossa caramellata  
salsa funghi  
cetrioli  
insalata verde



# I DOLCI



Tiramisù al mascarpone della Contea 🍴🍷	€ 5.00
Panna cotta fatta in casa ai frutti di bosco 🍷	€ 5.00
Millefoglie croccante della Contea 🍴🍷🍷 con gocce di cioccolato fondente e pistacchi	€ 5.00
Soft yogurt cremoso con fragole e frutti di bosco 🍷🍷	€ 5.50
Semifreddo al Grand Marnier con castagne e amaretto 🍴🍷🍷	€ 5.50
Coppa di gelato classico piccola - 2 palline 🍷🍷	€ 3.50
Carpaccio di ananas fresco marinato con crema di gelato 🍷	€ 5.50
Sorbetto ghiacciato al limone 🍷🍷	€ 3.50
Torta di pane e rum con crema al caffè "Cibao" 🍴🍷🍷	€ 5.50
Frolla di torta di strudel di mele tiepida con salsa vaniglia 🍴🍷🍷	€ 5.00
Torta di carote alla Trentina 🍷🍷	€ 5.00
Crostata di marmellata 🍴🍷🍷	€ 5.00
Tortino di noci, mele e miele con salsa vaniglia 🍷🍷🍷	€ 5.50
Fagottino di pizza caldo ripieno alla nutella Ferrero 🍴🍷🍷	€ 6.50

... e con 9 minuti di pazienza ...

Tortino al cuore di cioccolato fondente 🍷🍷 con composta di pere	€ 5.50
--	--------

## TORTINO CON IL CUORE CALDO AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 4 tortini:  
120 gr cioccolato fondente  
80 gr burro  
80 gr zucchero semolato  
20 gr farina 00  
2 uova

**Procedimento:** Tagliate il cioccolato a pezzetti e fatelo sciogliere a bagnomaria. Quando avrà cominciato a fondersi unite il burro. Mescolate e quando tutto sarà perfettamente sciolto togliete il tegame dal fuoco e aggiungete lo zucchero. Sbattete le uova con una forchetta e unitele al composto amalgamando perfettamente. Aggiungete la farina setacciata e mescolate ancora. Una volta pronto l'impasto imburrate gli stampini di alluminio e spolverizzateli con del cacao. Fate attenzione a imburrare perfettamente gli stampini se volete che i tortini crescano in modo regolare nel forno e si sformino facilmente senza rischiare di romperli. Versate dentro l'impasto. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 11-12 minuti. Una volta cotti capovolgete i tortini sul piattino e serviteli. I tempi di cottura potrebbero leggermente variare da un forno all'altro.

RICETTA



CAFFETTERIA

# CAFFETTERIA BEVANDE CALDE

Caffè espresso	€ 1.30
Caffè dek	€ 1.40
Caffè orzo	€ 1.40
Caffè ginseng	€ 1.40
Caffè corretto	€ 1.80
Caffè dek corretto	€ 1.80
Caffè doppio	€ 2.40
Cappuccino	€ 1.80
Cappuccino dek	€ 2.00
Cappuccino orzo	€ 2.00
Caffè shakerato	€ 2.50
Caffè americano	€ 1.60
Marocchino	€ 2.00
Latte caldo	€ 1.00
Latte macchiato	€ 2.50
Macchiato	€ 1.50
Macchiato dek	€ 1.60
Cioccolata	€ 2.80
Cioccolata con panna	€ 3.20
The caldo	€ 2.50
Camomilla	€ 2.50
Infuso	€ 2.50
Punch	€ 3.00
Vin Brulè	€ 3.00
Vov	€ 3.00
Bombardino	€ 4.00



## BIBITE

Bibite alla spina piccole (0,2 l.)	€ 2.50
Bibite alla spina medie (0,4 l.)	€ 4.50
Bibite in bottiglia (0,2 l.)	€ 2.50
Bibite in lattina (0,33 l.)	€ 3.00
Succhi di frutta (bottiglia)	€ 2.50
Spremute di frutta	€ 3.20
Acqua naturale (bottiglia 0,5 l.)	€ 1.50
Acqua naturale (bottiglia 0,75 l.)	€ 3.00
Acqua gasata (bottiglia 0,5 l.)	€ 1.50
Acqua gasata (bottiglia 0,75 l.)	€ 3.00

## APERITIVI

Analcolici	€ 3.00
Campari soda	€ 3.00
Hugo	€ 4.00
Spritz	€ 3.50
Martini	€ 4.00
Pirlo	€ 3.00



## BIRRE



### ALLA SPINA

Heineken piccola (0,25 l.)	€ 3.00
Heineken media (0,5 l.)	€ 5.50
Weissen piccola (0,25 l.)	€ 3.50
Weissen media (0,5 l.)	€ 6.00
Non filtrata piccola (0,25 l.)	€ 3.50
Non filtrata media (0,5 l.)	€ 5.50
Rossa piccola (0,25 l.)	€ 3.50
Rossa media (0,5 l.)	€ 5.50
Radler piccola (0,25 l.)	€ 3.00
Radler media (0,50 l.)	€ 5.50

### IN BOTTIGLIA

Heineken 0,33 l.	€ 4.00
Bottiglia da 0,5 l.	€ 5.00
Analcolica da 0,33 l.	€ 4.00
Celiaca da 0,33 l.	€ 4.00

## LIQUORI, AMARI E GIN



## LIQUORI E AMARI

Grappe normali e erbe	€ 3.00
Grappe speciali/invecchiate	€ 4.50
Liquori aromatizzati	€ 3.00
Amari	€ 3.00
Whisky	da € 4.50 a € 7.00
Cognac	da € 5.00 a € 8.00
Gin Tonic	da € 8.00 a € 12.00

## GIN

Tanqueray London	€ 8.00
Bulldog London	€ 8.00
Tanqueray Ten	€ 9.00
Hendrick's	€ 9.00
Malfy	€ 9.00
Malfy Rosa	€ 9.00
Mare	€ 10.00

# LA CARTA DEI VINI

## VINI BIANCHI

NOSIOLA IGT DOLOMITI 2018 CANTINA SPAGNOLLI 12°	€ 16.00
NOSIOLA TN DOC 2018 BOTTEGA VINAI DI CAVIT 12,5°	€ 17.00
PINOT GRIGIO RAMATO IGT DOLOMITI 2019 PIETRAMONTIS VILLA CORNIOLE 13°	€ 25.00
CHARDONNAY TNDOC 2017 CANTINA BELLAVEDER 12,5°	€ 22.00
CHARDONNAY IGT DOLOMITI 2020 MASO SALENGO 12,5°	€ 18.00
CHARDONNAY IGT DOLOMITI 2020 CANTINA POJER & SANDRI 12,5°	€ 21.00
SAUVIGNON IGT DOLOMITI 2019 SELEZ FAEDI CANTINA BELLAVEDER	€ 26.00
SAUVIGNON IGT DOLOMITI 2020 POJER SANDRI 12,5°	€ 25.00
MULLER THURGAU TN DOC 2020 SAN LORENZ BELLAVEDER 12,5°	€ 20.00
MULLER THURGAU TN DOC 2019 BOTTEGA VINAI CAVIT 12,5°	€ 18.00
MULLER THURGAU IGT DOLOMITI 2020 CANTINA SPAGNOLLI 12°	€ 17.00
MULLER THURGAU IGT DOLOMITI 2020 MASO SALENGO 12°	€ 18.00
MULLER THURGAU IGT DOLOMITI 2020 POJER & SANDRI 12°	€ 20.00
GEWURZTRAMINER TNDOC 2020 CANTINA BELLAVEDER 14,5°	€ 23.00
GEWURZTRAMINER TNDOC 2019 "CLINGA" CANTINA LAVIS 14,5°	€ 24.00
GEWURZTRAMINER TNDOC 2019 MAS DEI CHINI 13,5°	€ 23.00
TRAMINER AROMATICO TN DOC 2020 POJER & SANDRI 13,5°	€ 24.00
GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC CANTINA TERMENO	€ 26.00
RIESLING TN DOC 2020 SELEZ FAEDI CANTINA BELLAVEDER 12,5°	€ 25.00
KERNER IGT DOLOMITI 2019 CANTINA DI CEMBRA 12,5°	€ 24.00
VIN DEI MOLINI ROSATO 2020 IGT DOLOMITI POJER SANDRI 12,5°	€ 20.00

**FORNITORI  
PARTNER**



### CHI È L'ASSOCIAZIONE? **Giudicarie in Bottiglia**

È formata dalle seguenti realtà: Azienda Agricola Filanda de Boron di Tione di Trento, Cantina Cavit di Bleggio Superiore, Azienda Agricola Il Petar di Spiazzo Rendena, Maso Loera di Pinzolo - Campiglio e Azienda Agricola Levii di Bleggio Superiore.

**COSA FA/PRODUCE?** L'associazione nasce dalla passione e dal desiderio di alcuni vignaioli giudicariesi di far conoscere e promuovere il proprio territorio da un punto di vista vitivinicolo.

**FILOSOFIA** Le Giudicarie, a causa del cambiamento climatico, sono un territorio proiettato dinamicamente verso il futuro a diventare sede di produzioni enologiche con risultati già molto promettenti.

## VINI ROSSI

TEROLDEGO TN DOC 2018 BOTTEGA VINAI CAVIT 13°	€ 18.00
TEROLDEGO TN DOC 2019 MAS PICIO CANTINA BELLAVEDER	€ 22.00
MARZEMINO TNDOC 2017 SUP ETICHETTA VERDE CANTINA ISERA 12,5°	€ 24.00
MARZEMINO TN DOC 2019 CANTINA SPAGNOLLI 12,5°	€ 18.00
MARZEMINO TN DOC 2019 BOTTEGA VINAI 13°	€ 18.00
MARZEMINO TN DOC 2020 CANTINA GRIGOLETTI 12,5°	€ 18.00
PINOT NERO TN DOC 2018 RISERVA FAEDI BELLAVEDER 13,5°	€ 25.00
PINOT NERO TN DOC 2017 BOTTEGA VINAI CAVIT 13°	€ 20.00
PINOT NERO TN DOC SUPERIORE 2017 MASO ELESI' CANTINA DI RIVA 13,5°	€ 27.00
PINOT NERO IGT DOLOMITI 2020 POJER & SANDRI 12,5°	€ 22.00
PINOT NERO IGT DOLOMITI 2020 SAN LORENZ BELLAVEDER 13°	€ 22.00
MERLOT TN DOC 2017 ANTICA VIGNA CANTINA GRIGOLETTI 14°	€ 25.00
MERLOT TN DOC 2016 BOTTEGA VINAI CAVIT 13,5°	€ 22.00
MERLOT TN DON 2018 CREA' CANTINA DI RIVA 13,5°	€ 23.00
LAGREIN DUNKEL TN DOC 2019 CANTINA BELLAVEDER 13,5°	€ 22.00
LAGREIN DUNKEL TN DOC 2018 RISERVA MANSUM CANTINA BELLAVEDER 13,5°	€ 30.00
LAGREIN DUNKEL TN DOC 2019 MAS DEI CHINI 13°	€ 22.00
REBO TN DOC 2018 MASO SALENGO 13°	€ 20.00
REBO TN DOC 2020 FONDAZIONE MACH 13°	€ 24.00
CABERNET SAUVIGNON TN DOC 2016 BOTTEGA VINAI CAVIT 13,5°	€ 23.00
MORATEL ROSSO 2017 IGT DOLOMITI CANTINA CESCONI 13,5°	€ 25.00
GONZALIER ROSSO 2014 IGT DOLOMITI CANTINA GRIGOLETTI 13°	€ 27.00

### LE PROPOSTE SELEZIONATE KM o VALLI GIUDICARIE

Lauro Spumante Millesimato Extra Dry 2021 Filanda De Boron 12°	€ 20.00
Dedit Bianco Solaris IgT 2017 FILANDA DE BORON 13°	€ 23.00
TRE SOUVIGNIER GRIS 2020 FILANDA DE BORON 12,5°	€ 28.00
MACRI BIANCO IGT 2020 CAVIC F.LLI CALIARI 12°	€ 23.00
LINGERA VINO BIANCO TORBIDO FERMENTATO 2020 12,5° CAVIC F.LLI CALIARI	€ 24.00
CLISIUM VINO BIANCO 2020 CULTUR NOVA VALLE DEL CHIESE 12°	€ 24.00



## ALLERGENI

### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1. Cereali contenenti glutine**, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio<sup>1</sup>
  - b) maltodestrine a base di grano,
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
- 3. Uova e prodotti a base di uova.**
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce**, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
- 6. Soia e prodotti a base di soia**, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato,
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**, tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattio.
- 8. Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 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 semi di sesamo.**
- 12. Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.**
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

### SE HAI QUALCHE ALLERGIA

#### AVVISACI - GRAZIE!



**PIATTO  
VEGETARIANO**



La cucina offre la possibilità di prodotti **senza glutine** e piatti preparati con l'attenzione necessaria contro le intolleranze. Avvisaci durante l'ordinazione, ci aiuterà a servirti meglio!

### SIMBOLI ALLERGENI



GLUTINE



CROSTACEI



UOVA



PESCE



LUPINI



SOIA



MOLLUSCHI



FRUTTA  
A GUSCIO



SEDANO



SENAPE



SEMI  
DI SESAMO



ARACHIDI



LATTICINI



ANIDRIDE  
SOLFOROSA  
E SOLFITI

### NOTE

Si informa che in caso di necessità o per esigenze stagionali, la cucina e la pizzeria utilizzano prodotti surgelati o congelati. Le schiacciate "roasti" sono surgelate all'origine.

COPERTO 1.00 €