

LA CONTEA

PIZZERIA
RISTORANTE
PUB

that's
Amore

LA SPAGHETTERIA
LE BIRRE DEGUSTAZIONI
COSTATA
COTOLETTE
PRIMI PIATTI
FORMAGGI TIPICI
le schiacciate di patate roasti
CARTOCCI DI PIZZA
EAT·DRINK·ENJOY vini

PIZZE GOURMET
PIATTI UNICI
DESSERT
bibite

MENU

GLI ANTIPASTI



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 TRENTINO

€ 12.50



POMODORO
E MOZZARELLA
DI BUFALA
ALLA CAPRESE

€ 10.00



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

€ 16.00



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 Spessa DOP € 11.00



Tagliatelle con selvaggina € 13.00



RICETTA



RISOTTO AL TEROLDEGO E SALAMELLA

Ingredienti:

320 g riso vialone nano
20 g burro
50 g Trentingrana grattugiato
100 g vino Teroldego
10 g cipolla
1 cucchiaino olio evo
150 g salamella
1,5 l di brodo vegetale



Procedimento: Rosolare in un tegame la cipolla con olio e poi aggiungere a tostare il riso. Bagnare con il vino Teroldego, lasciare evaporare l'alcool, aggiungere la salamella e poi un poco alla volta il brodo bollente. Portare a cottura per circa 15 minuti. Mantecare con burro e formaggio.

CHI È L'AZIENDA?

Azienda Agricola Fontanel



COSA FA/PRODUCE?

Dal 1970, la famiglia Zambotti porta avanti a Fivè l'attività di allevamento e produzione di latte: dopo i nonni Gianstefano e Agnese, oggi Rudi e suo figlio Riccardo continuano con orgoglio e determinazione questa importante eredità. La volontà di mostrare una parte del loro quotidiano e il desiderio di portare sulla vostra tavola formaggi buoni e genuini sono alla base della costruzione del mini-caseificio, dove è possibile acquistare "a chilometro meno di zero". Dal 2009, l'Azienda Agricola Fontanel si racconta attraverso i suoi prodotti.

LA SPAGHETTERIA

Dalla qualità Trentina di Felicetti!
Cuciniamo esclusivamente
spaghetti monograno Felicetti



- | | |
|---|---------|
| 01 SPAGHETTI POMODORO 🍅🌿 | € 9.00 |
| Salsa di pomodoro | |
| 02 SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 🍷🍖🍅 | € 9.50 |
| Salsa al ragù di carne mista | |
| 03 SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA 🍅🌿🔥 | € 9.50 |
| Salsa di pomodoro, aglio tritato, peperoncino, olio extravergine, prezzemolo tritato | |
| 04 SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 🍅🌿🔥 | € 8.50 |
| Olio extravergine del Garda dop, aglio tritato, prezzemolo tritato, peperoncino rosso | |
| 05 SPAGHETTI ALLA CARBONARA 🍷🍖🍅 | € 10.00 |
| Pancetta affumicata a pezzetti, panna fresca, tuorlo d'uovo, formaggio grattugiato | |
| 06 SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA 🍷🍖🍅 | € 10.00 |
| Salsa di pomodoro, cipolla, pancetta affumicata, spruzzo di vino bianco, prezzemolo | |
| 07 SPAGHETTI AI 4 FORMAGGI 🍷🍅🌿 | € 12.00 |
| Burro, latte, formaggi misti (crema di formaggi) | |
| 08 SPAGHETTI ALLA VEGETARIANA 🍅🌿 | € 10.00 |
| Salsa di pomodoro, verdure miste brasate in olio extravergine | |
| 09 SPAGHETTI GIUDICARIE 🍷🍅 | € 13.00 |
| Salamella fresca di Saone, finferli trifolati, pomodorini e rucola | |

LA SPAGHETTERIA

- | | |
|---|---------|
| 10 SPAGHETTI "BLEGGIO E LOMASO" 🍷🍅🌿 | € 13.00 |
| Pesto di noci tritate, patate cotte a pezzetti, speck, gorgonzola e crema di formaggio | |
| 11 SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA 🍷🍅🌿 | € 11.00 |
| Salsa di pomodoro, aglio tritato, peperoncino, pancetta e olive | |
| 12 SPAGHETTI ALLA CARRETTIERA 🍷🍅🌿 | € 11.00 |
| Salsa di pomodoro, pancetta affumicata, olive nere e tonno | |
| 13 SPAGHETTI ALL'ITALIANA 🍷🍅🌿 | € 11.00 |
| Salsa di pomodoro, bocconcini di mozzarella, basilico fresco (in stagione), olive nere taggiasche | |
| 14 SPAGHETTI ALLA MEDITERRANEA 🍷🍅🌿 | € 11.00 |
| Salsa di pomodoro, olive nere, capperi, tonno, acciughe | |
| 15 SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 🍷🍅🌿 | € 16.00 |
| Salsa di pomodoro, aglio, olio evo e frutti di mare | |



RICETTA

SPAGHETTI "BLEGGIO E LOMASO"

Ingredienti:

400 g spaghetti
100 g pesto noci
100 g patate cotte a pezzetti
100 g speck
200 g gorgonzola e formaggi misti

Procedimento: Riducete a striscioline lo speck e soffriggetelo in una padella calda; poi aggiungere le patate, il pesto di noci e i formaggi. Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente direttamente nella padella con la salsa e aggiungete un po' di acqua di cottura portando a termine la preparazione mescolando fino allo scioglimento dei formaggi.



LA GRIGLIA

LE COTOLETTE menù

COTOLETTA DI POLLO
patatine fritte extrafini
maionese e ketchup



€ 12.00



COTOLETTA DI MAIALE
patatine fritte extrafini
maionese e ketchup



€ 15.00



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

**SPIEDATA DI MANZETTA
NOSTRANA** € 19.50
con patate 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

SPECIALITÀ DAL LAGO

€ 16.00

**FILETTO DI TROTA
ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**
con caponata di verdure



CHI È L'AZIENDA? F.lli Ballardini Carni

COSA FA/PRODUCE? L'Antica Macelleria Ballardini è una realtà giudicaria 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.

CHI È L'AZIENDA? Trota Oro

COSA FA/PRODUCE? Azienda con sede a Tre Ville di proprietà della famiglia Leonardi, nasce nel 1988 con la produzione di trote affumicate, secondo una ricetta tradizionale che con l'esperienza è stata sviluppata per ottenere un prodotto dalle caratteristiche uniche e allo stesso tempo con buone qualità di conservazione. Con il tempo la gamma dei prodotti lavorati si è ampliata: filetto fresco di trota, trota marinata in aceto aromatico, trota marmorata, tartare, filetto fresco di salmerino alpino, salmerino alpino affumicato, salmerino alpino marinato, uova e bottarga di trota.

FILOSOFIA La diversificazione del prodotto mantiene sempre come riferimento l'alta qualità della materia prima e degli ingredienti utilizzati, rimanendo fedele al territorio, e fa di Trota Oro il partner ideale per una proposta gastronomica in linea con le tendenze più attuali.

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
Mistianza di insalatine, radicchio rosso, rucola, mozzarella di bufala e pomodorini ciliegia, filetti di acciughe
- ✕ **INSALATONA VIOLETTA** € 13.00
Mistianza di insalatine, radicchio rosso, rucola, cavolo cappuccio, pomodorini ciliegia, petto di pollo grigliato

CON L'AGGIUNTA DI:

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

Mozzarella, tonno: + € 2.50

Mozzarella di bufala, 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 TRENTINA** € 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, taleggio dop, speck Trentino e funghi misti trifolati

LE PIZZE CLASSICHE

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

 	FOCACCIA AL ROSMARINO Schiacciata con olio extravergine, sale, rosmarino	€ 5.00
	MARINARA Pomodoro, aglio, origano	€ 5.00
 	MARGHERITA Pomodoro, mozzarella	€ 6.00
 	ROMANA Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	€ 8.00
 	PROSCIUTTO Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 8.00
 	FUNGHI Pomodoro, mozzarella, funghi	€ 8.00
 	PUGLIESE Pomodoro, mozzarella, cipolle	€ 7.50
 	NAPOLI Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	€ 8.50
 	DIAVOLA Pomodoro, mozzarella, salame piccante	€ 8.00
 	TONNO Pomodoro, mozzarella, tonno	€ 8.00
 	TONNO E CIPOLLA Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	€ 8.50
 	WÜRSTEL Pomodoro, mozzarella, würstel	€ 8.00
 	PIOGGIA Pomodoro, doppia mozzarella	€ 9.50
 	MARGHERITA CON PATATINE Pomodoro, mozzarella e patatine fritte	€ 8.50
 	CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi	€ 9.50
 	CALABRESE Mozzarella, olive, peperoncino, origano, olio extravergine all'aglio	€ 6.50
 	PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	€ 9.50
 	GORGONZOLA Pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP	€ 10.00

LE PIZZE

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

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**
integrale
+ 1.50 €

LE PIZZE

LE PIZZE

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

PIZZE DA 1/2 METRO, GUSTI CLASSICI & SPECIAL

1 GUSTO MARGHERITA	20,00 €
1 GUSTO A SCELTA	25,00 €
2 GUSTI A SCELTA	27,00 €

1/2 METRO TOP   	30,00 €
Burrata, mortadella, pesto di pistacchi	

LE PIZZE SPECIAL

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

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
   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 bollore 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

€ 15.00

+ 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



+ 100 G
FORMAGGIO
BIO STAGIONATO

AZ AG MASO PAN
DI POLLA
CADERZONE TERME



+ PATATE COTTE
NOSTRANE



+ CAVOLO
CAPPUCCIO

LEGGERMENTE CONDITI CON
OLIO EXTRAVERGINE DEL
GARDA DOP
E ACETO TRENTINO



+ 100G DI PANE
AL SESAMO

FORNITORI
PARTNER

RINO ARTINI
+  +
azienda agricola

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.

climax



skii-on-tea

l'Afterski!

15 - 22 DIC 2023

12 - 19 - 26 GEN 2024

2 - 9 - 16 - 23 FEB 2024

18.00 - 24.00

TERRAZZA ESTERNA
pub



CONTORNI

€ 4.50

Patatine fritte • Patate al forno

Insalata mista • Verdure grigliate • Formaggio alla griglia

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



Senza
Glutine



Senza
Lattosio

CAFFETTERIA



CAFFETTERIA BEVANDE CALDE

Torta strudel di mele tiepida con salsa di vaniglia	€ 5.50
La torta di carote di Tino	€ 5.00
La sacher del pasticciere	€ 6.00
Panna cotta fatta in casa	€ 5.50
La crema catalana del pasticciere	€ 5.50
Tiramisù al mascarpone della Contea	€ 5.00
Coppa gelato della casa: fiori di latte o vaniglia	€ 5.50
Sorbetto ghiacciato al limone	€ 3.50
Soft yogurt con composta ai frutti di bosco	€ 5.00
Millefoglie della Contea con crema chantilly, caramello salato e noci	€ 5.50
La cheesecake al torrone con crumble di noci e farina gialla di Storo	€ 5.50
Semifreddo al vin santo e frutta secca con topping al cioccolato	€ 5.50
Tortino al cioccolato fondente con cuore al pistacchio e salsa vaniglia	€ 6.50
Fagottino di pizza caldo ripieno di nutella Ferrero	€ 6.50

TORTA CAROTE

Ingredienti:

850 g carote grattugiate
250 g noci tritate
250 g zucchero semolato
50 g farina mandorle
3 uova intere:
(separare rossi e albumi)
1 pizzico di cannella
1 bicchierino grappa

Procedimento: Mescolare tutti gli ingredienti in una terrina. Montare gli albumi a neve e aggiungerli al composto. Versare il composto in una tortiera di diametro 28 cm e cuocere a 180° per 45 minuti.



RICETTA



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 E APERITIVI

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 SURGIVA

Acqua naturale (bottiglia 0,5 l.)	€ 2.00
Acqua naturale (bottiglia 0,75 l.)	€ 4.00
Acqua gasata (bottiglia 0,5 l.)	€ 2.00
Acqua gasata (bottiglia 0,75 l.)	€ 4.00

APERITIVI

Analcolici	€ 3.00
Campari soda	€ 3.50
Hugo	€ 4.50
Spritz	€ 4.00
Martini	€ 4.00
Pirlo	€ 3.50



ACQUA DELLA CONTEA

ACQUA MICROFILTRATA

ACQUA MICROFILTRATA IN BOTTIGLIA DA 0,75 L.

Acqua naturale (bottiglia 0,75 l.)
Acqua gasata (bottiglia 0,75 l.)

€ 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 CANTINA TOBLINO 12°	€ 16,00
NOSIOLA TN DOC BOTTEGA DEI VINAI DI CAVIT 12,5°	€ 18,00
CHARDONNAY TN DOC CANTINA BELLAVEDER 12,5°	€ 23,00
CHARDONNAY TN DOC ISTITUTO SAN MICHELE 12,5°	€ 20,00
CHARDONNAY IGT DOLOMITI CANTINA POJER E SANDRI 12,5°	€ 22,00
SAUVIGNON IGT DOLOMITI SELEZ. FAEDI CANTINA BELLAVEDER 13,5°	€ 27,00
SAUVIGNON ALTO ADIGE CANTINA HOFFSTATTER 13°	€ 27,00
MÜLLER THURGAU TN DOC SAN LORENZ CANTINA BELLAVEDER 12,5°	€ 21,00
MÜLLER THURGAU TN DOC ISTITUTO SAN MICHELE 12,5°	€ 20,00
MÜLLER THURGAU TN DOC BOTTEGA VINAI CAVIT 12,5°	€ 19,00
MÜLLER THURGAU TN DOC ALTO ADIGE CORVEE VIACH 12,5°	€ 26,00
GEWÜRZTRAMINER TN DOC CANTINA BELLAVEDER 14,5°	€ 23,00
GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE SELEZ. JOSEPH 14,5°	€ 26,00
GEWÜRZTRAMINER TN DOC MAS DEI CHINI 13,5°	€ 24,00
GEWÜRZTRAMINER TN DOC SELEZ. VISTA LAGO CANTINA AGRARIA DI RIVA 13,5°	€ 28,00
RIESLING TN DOC SELEZ. FAEDI CANTINA BELLAVEDER 12,5°	€ 24,00
KERNER ALTO ADIGE CANTINA VALLE ISARCO 14°	€ 27,00
KERNER ALTO ADIGE SELEZ. ARISTOS CANTINA VALLE ISARCO 14,5°	€ 32,00

LE PROPOSTE SELEZIONATE KM 0 VALLI GIUDICARIE

LAURO SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY FILANDA DE BORON 12°	€ 21,00
DEDIT BIANCO SOLARIS IGT FILANDA DE BORON 13°	€ 24,00
TRE SOUVIGNIER GRIS FILANDA DE BORON 12,5°	€ 29,00
MACRI BIANCO IGT CAVIC F.LLI CALIARI 12°	€ 24,00
LINGERA VINO BIANCO TORBIDO FERMENTATO CAVIC F.LLI CALIARI 12,5°	€ 25,00
CLISIUM VINO BIANCO CULTUR NOVA VALLE DEL CHIESE 12°	€ 25,00

VINI ROSSI

TEROLDEGO TN DOC BOTTEGA VINAI CAVIT 13°	€ 19,00
TEROLDEGO TN DOC MAS PICOL CANTINA BELLAVEDER 13,5°	€ 23,00
TEROLDEGO TN DOC ENDRIZZI 12,5°	€ 22,00
MARZEMINO TN DOC ETICHETTA VERDE CANTINA D'ISERA 12,5°	€ 25,00
MARZEMINO TN DOC BOTTEGA VINAI 13°	€ 19,00
MARZEMINO IGT DOLOMITI CANTINA GRIGOLETTI 12,5°	€ 19,00
MARZEMINO TN DOC DELAITI 12,5°	€ 25,00
PINOT NERO TN DOC RISERVA FAEDI CANTINA BELLAVEDER 13,5°	€ 26,00
PINOT NERO ALTO ADIGE RISERVA MECZAN CANTINA HOFFSTATTER 13°	€ 25,00
PINOT NERO TN DOC BOTTEGA VINAI CAVIT 13°	€ 21,00
PINOT NERO TN DOC SAN LORENZ CANTINA BELLAVEDER 13°	€ 28,00
PINOT NERO TN DOC SELEZ. ELESÌ CANTINA AGRARIA DI RIVA 13°	€ 28,00
MERLOT TN DOC ANTICA VIGNA CANTINA GRIGOLETTI 14°	€ 26,00
MERLOT TN DOC BOTTEGA VINAI CAVIT 13,5°	€ 23,00
MERLOT TN DOC CREA CANTINA AGRARIA DI RIVA 13,5°	€ 25,00
LAGREIN ALTO ADIGE CANTINA HOFFSTATTER 13,5°	€ 25,00
LAGREIN TN DOC DUNKEL MAS DEI CHINI 13°	€ 23,00
LAGREIN TN DOC DUNKEL CANTINA BELLAVEDER 13,5°	€ 23,00
LAGREIN SASERA TN DOC CANTINA AGRARIA DI RIVA 12,5°	€ 24,00
GONZALIER ROSSO IGT DOLOMITI CANTINA GRIGOLETTI 13°	€ 24,00
REBO TN DOC ISTITUTO SAN MICHELE 13°	€ 21,00



CHI È L'AZIENDA
Agraria Riva del Garda

COSA PRODUCE
Oli extravergini, vini selezionati e spumanti.

LA SUA FILOSOFIA
Agraria Riva del Garda nasce come associazione nel 1926 per sostenere e promuovere l'agricoltura dell'Alto Garda Trentino. Nel 1957 viene fondata la cantina, nel 1965 viene inaugurato il frantoio. Dal 2000 Agraria è una società cooperativa con sede a Riva del Garda e può contare sulla sinergia di 300 soci conferitori, che operano nei comuni di Riva del Garda, Arco, Dro, Nago-Torbole, Tenno e la Valle di Ledro.



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
 - 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 SO₂ 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 servirvi meglio!

SIMBOLI ALLERGENI



GLUTINE



CROSTACEI



UOVA



PESCE



LUPINI



SOIA



MOLLUSCHI



FRUTTA
A GUSCIO



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 1.50 €