

# INFORMAZIONI PER I NOSTRI CLIENTI

-Auspicio: Andrea (Oste in sala) ed Alessandro (Chef di cucina) vogliono rendere la Vostra visita un momento piacevole, una bella esperienza da ricordare volentieri. Desideriamo proporvi una selezione di pietanze create per Voi con passione e creatività esclusivamente con prodotti naturali, dopo un'attenta ricerca delle migliori materie prime disponibili in ogni stagione. Adoperando in cucina tecniche innovative in sinergia con quelle tradizionali vogliamo proporvi una gastronomia ricca di spunti e dai sapori mai banali cosicché *..La cucina tradizionale si fa avanguardia.*

-Per garantire maggiore sicurezza alimentare e per mantenere una miglior freschezza agli alimenti la lavorazione dei cibi avviene con l'ausilio di macchina per il sottovuoto, abbattitore di temperatura e la tecnica dell'inversione di temperatura.

-L'acqua microfiltrata di sorgente Centonia, naturale o addizionata con anidride carbonica, viene servita gratuitamente.

-Le pietanze vengono preparate al momento, ci scusiamo pertanto se si dovessero verificare delle attese. Se avete fretta avete sbagliato locale, l'Oste vi consiglierà un buon fast food. 😊

-Non si fanno variazioni al menù ed ai piatti.

-Se avete intolleranze o allergie alimentari informate prontamente l'Oste.

-Se desideraste organizzare cene a base di piatti d'altri tempi, di cucina moderna, creativa, medioevale, di pesce, di selvaggina o cene eccentriche a base di sorbetti e gelati dolci e salati, contattateci qualche giorno prima.

-Coperto e Pane fatto in casa.

3,50 €

-Acqua oligominerale gassata o naturale Pejo in bottiglia da 0,75 l.

3,00 €

-Se gradite essere informati sulle nostre iniziative enogastronomiche iscrivetevi al Gruppo di Facebook "Osteria Alla Corte dei Toldi" oppure lasciateci il vostro indirizzo di posta elettronica compilando l'apposito modulo che riceverete a fine pasto.

-Il nostro impegno per l'ambiente: utilizzo di pannelli solari, lampadine a risparmio energetico, pile ricaricabili, detersivi sfusi alla spina, dove possibile vuoto a rendere, acqua microfiltrata, minuziosa raccolta differenziata dei rifiuti, acquisto mirato di materie prime locali.

# I PRODUTTORI DEI PRESIDI

I PRESIDI SONO PROGETTI DI SLOW FOOD CHE TUTELANO PICCOLE PRODUZIONI DI QUALITÀ DA SALVAGUARDARE, REALIZZATE SECONDO PRATICHE TRADIZIONALI [www.presidislowlowfood.it](http://www.presidislowlowfood.it)

🌻 Il formaggio Casolet della Val di Sole, Rabbi e Pejo del Presidio Slow food è prodotto dal Caseificio Comprensoriale Cercen, Terzolas (TN)

🌻 La Mortandela della Val di Non del Presidio Slow food è prodotto da Massimo Goloso di Massimo Corra', Coredo (TN)

🌻 La Luganega trentina del Presidio Slow food è prodotto da Massimo Goloso di Massimo Corra', Coredo (TN)

🌻 Il formaggio Puzzone di Moena del Presidio Slow food è prodotto dal Caseificio Sociale Predazzo e Moena, Predazzo (TN)

🌻 La carne Razza Piemontese del Presidio Slow food proviene da allevatori riuniti nell'Associazione La Granda, Genola (CN)

🌻 Caffè delle terre alte di Huehuetenango del Presidio Slow food è prodotto da circa 180 coltivatori selezionati situati sull'altopiano occidentale di Huehuetenango, Municipi di San Pedro Necta, La Libertad, Cuilco, La Democracia, Todos Santos Cuchumatanes in Guatemala



APERITIVO DELLA CASA ALLA MELA DELLA VAL DI SOLE  
€ 3,00

## ANTIPASTI

GAMBERONI TROPICALI ALL'OLIO EXTRAVERGINE  
D'OLIVA D.O.P. DEL GARDA TRENINO E RISO  
SELVAGGIO DEI LAGHI DEL CANADA  
€ 12,00

TARTARE DI TONNO, CAVOLO CAPPUCCIO,  
OLIO DI NOCI E CICCIOI CROCCANTI  
€ 10,00

ASSAGGI DI ANTIPASTI MISTI DELLA CASA:  
8 BOCCONCINI SCELTI PER VOI DALLA CUCINA  
ORDINE MINIMO DUE PORZIONI € 13,00

SFORMATINO DI PUZZONE DI MOENA 🌻  
E ZUCCHINE DELL'ORTO DI ZIA PIA  
€ 9,00

PORCINO INTERO GRIGLIATO, FINFERLI SPADELLATI  
CON CROSTINI DI PANE CALDI,  
CREMA DI FONTAL E TARTUFO BIANCO  
€ 11,00

## PRIMI PIATTI

RAVIOLI RIPIENI DI FORMAGGIO DELLA MALGA DI  
ARNAGO (STAGIONATO 14 ANNI) CON OLIO  
AL LIMONE CARAMELLATO E VANIGLIA

€ 11,00

RISOTTO VIALONE NANO AI GERMOGLI DI GINEPRO  
D'ALTA MONTAGNA E TOMINO FRESCO PIEMONTESE

€ 9,00

FETTUCCHINE DI FARINA DI PISTACCHI DI BRONTE  
CON RAGU' BIANCO DI VITELLO  
TAGLIATO IN PUNTA DI COLTELLO

€ 11,00

MORBIDELLE DI RICOTTA DEL CASEIFICIO "CERCEN" DI  
TERZOLAS IN GUAZZETTO DI TRIFOGLI DI PRATERIA

€ 9,00

GNOCCHI DI PATATE CON RAGU' DI LEPRE  
E PROVOLA AFFUMICATA

€ 10,00

## CARNI E PESCI

OSEI SCAMPADI: INVOLTINI DI MAIALE CON  
CASOLET  E SALVIA, FRITTELLE DI ZUCCHINE, POLENTA  
DI MAIS DELLA VAL DI SOLE  
€ 17,00

GUANCIALE DI VITELLO BRASATO AL GROPPELLO DI  
REVO' E VARIAZIONI DI POLENTA  
€ 17,00

TAGLIATA DI MANZO\* AL GINEPRO, CONFETTURA DI  
RABBARO E SALVIA, PATATE NOVELLE ARROSTO,  
PEPERONE RIPIENO E PURE' DI CAROTE  
€ 17,00

COSTOLETTE D'AGNELLO IN CROSTA DI NOCCIOLE IGP  
DEL PIEMONTE, PERA COTTA NEL VINO E TARTARE DI  
PATATE AGLI AROMI DI CAMPO  
€ 18,00

TRILOGIA DI FILETTI DI PESCE D'ACQUA DOLCE:  
SALMERINO ALPINO, TROTA SALMONATA, PERSICO E  
VERDURE DI STAGIONE COTTI IN VASO A BASSA  
TEMPERATURA CON AFFUMICATURA "LIVE" ALLA  
LAVANDA E MAIONESE AL PROFUMO DI PEPERONE  
€ 18,00

---

\* A RICHIESTA TAGLIATA DI BUE RAZZA PIEMONTESE  BIOLOGICA € 20,00

# PIATTI TRADIZIONALI

MILLEFOGLIE DI “TORTEI DE PATATE”

CON IL SUO COMPANATICO: LUGANEGA 🌻, CASOLET 🌻,  
PUZZONE DI MOENA 🌻, CAVOLO CAPPuccio  
E CONFETTURA AL VIN BRULE’

€ 10,00

PIATTO PAESANO A KM 0 (\*)

€ .....

TRIDENTUM, TRIS DI PRIMI PIATTI TARENTINI:

- CANEDERLI IN BRODO
- STRANGOLAPRETI AI GERMOGLI DI ORTICHE
- MONKI (gnocchi di grano saraceno e granoturco della Val di Sole con burro fuso e formaggio stagionato di malga)

€ 10,00

PIATTO DEL MALGARO: POLENTA, CASOLET 🌻 ALLA  
PIASTRA, MORTANDELA 🌻, PORCINI  
E FINFERLI TRIFOLATI

€ 17,00

DEGUSTAZIONE DI 6 FORMAGGI TARENTINI CON  
CONFETTURE, MOSTARDE E MIELE BIOLOGICO

€ 17,00

---

\* PIATTO NON SEMPRE DISPONIBILE, IL PREZZO DIPENDE DALLA PIETANZA PROPOSTA