

# 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.

-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.

-Pane, sfogliatine e grissini fatti in casa, coperto e servizio.

4,00 €

-L'acqua microfiltrata di sorgente Centonia, naturale o addizionata con anidride carbonica, viene servita gratuitamente. In alternativa a questa si può scegliere dalla carte delle acque minerali.

-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 e fotovoltaici, 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, CREMA DI ZUCCHINE  
DEL NOSTRO ORTO E UOVA DI FATTORIA

€ 12,00

Ghewürztraminer - Nicolodi Alfio - Cembra (TN) € 5,00

FAGOTTINI DI CARNE SALADA DI MANZO FARCITI  
CON RICOTTA VACCINA E PISTACCHI DI BRONTE

€ 10,00

 S. Lorenzo "Il Primo"- Casata Monfort - Lavis (TN) € 4,00

ASSAGGI DI ANTIPASTI MISTI DELLA CASA:  
8 BOCCONCINI SCELTI PER VOI DALLA CUCINA

ORDINE MINIMO DUE PORZIONI € 14,00

POLPETTINE DI MAIALE DI MAMMA ROSA  
E CONFETTURA DI VIN BRULE'


€ 9,00

 Le Tortole - PelzPiffer - Cembra (TN) € 4,00

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

€ 12,00

 Negrara - Pravis - Lasino (TN) € 4,00

 Vino consigliato in abbinamento al piatto

## PRIMI PIATTI

LASAGNETTA CILINDRICA DI FARINA DI  
PISTACCHI CON MOZZARELLA DI BUFALA  
E POMODORINI FIASCHETTO DI TORRE GUACETO 🌻

€ 11,00

Balasi -PelzPiffer- Cembra (TN) € 4,00

RISOTTO VIALONE NANO, FINFERLI, ZUCCHINE,  
ZAFFERANO E CANNOLO CROCCANTE DI SPECK TRENINO

€ 11,00

🍷 Casetta "Foja Tonda" - Armani Albino - Chizzola d'Ala (TN) € 5,00

CANEDERLOTTI AL GORGONZOLA SU VELLUTATA DI PERE  
E SPOLVERATA DI CAFFE' DI HUEHUETENANGO 🌻

€ 10,00

Müller Thurgau - Nicolodi Alfio - Cembra (TN) € 5,00

MORBIDELLE DI RICOTTA DEL CASEIFICIO "CERCEN"  
DI TERZOLAS IN GUAZZETTO DI TRIFOGLIO  
E QUALCHE QUADRIFOGLIO DI PRATERIA

€ 9,00

🍷 Portoghese "Il Secondo" - Casata Monfort - Lavis (TN) € 5,00

GNOCCHI DI PATATE, RAGU' DI CERVO  
E PROVOLA AFFUMICATA

€ 10,00

🍷 Gropello di Revo' - Zadra Augusto - Revo' (TN) € 5,00

🍷 Vino consigliato in abbinamento al piatto

## CARNI E PESCI

OSEI SCAMPADI: INVOLTINI DI MAIALE CON CASOLET 🌻, SALVIA,  
TORTEI DI PATATE, POLENTA DI MAIS VAL DI SOLE  
€ 17,00

🍷 Marzemino "Etichetta Verdini" - Battistotti - Nomi (TN) € 5,00

GUANCIALE DI VITELLO BRASATO  
AL TRAMINER AROMATICO E VARIAZIONI DI POLENTA  
€ 18,00

Ghewurztraminer - Nicolodi Alfio - Cembra (TN) € 5,00

TAGLIATA DI MANZO\* AL GINEPRO, CONFETTURA DI  
RABBARO E SALVIA, PATATE NOVELLE ARROSTO,  
ZUCCHINA RIPIENA E PURE' DI CAROTE  
€ 18,00

🍷 Lagrein Riserva - Rottensteiner - Bolzano € 5,00

COSTOLETTE D'AGNELLO IN Crosta di NOCCIOLE  
DEL PIEMONTE, PERA COTTA NEL VINO  
E TARTARE DI PATATE AGLI AROMI DI CAMPO  
€ 19,00

🍷 Franconia "Destrani" - Pravis - Lasino(TN) € 5,00

TRILOGIA DI FILETTI DI PESCE D'ACQUA DOLCE: LAVARELLO, TROTA  
SALMONATA, LUCCIO PERCA E VERDURE DI STAGIONE COTTI IN  
VASO A BASSA TEMPERATURA CON AFFUMICATURA "LIVE" ALLA  
LAVANDA E MAIONESE AL PROFUMO DI PEPPERONE  
€ 19,00

🍷 Teroldego Rosato "Gianca"- Furlani - Vigolo Vattaro (TN) € 5,00

🍷 Vino consigliato in abbinamento al piatto

\* A RICHIESTA TAGLIATA DI CERVO € 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