MENU DEL TERRITORIO

assione per un servizio eccellente, desiderio di creare per i nostri clienti un ambiente improntato alla tranquillità e alla gioia di stare insieme... questi gli ingredienti che ti invitiamo a scoprire a "Trento Alta". Un Bistrot che è anzitutto un'esperienza da vivere.

TA TRENTOALTA

ALLERGENI



CEREALI CONTENENTI GLUTINE

(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.



CROSTACEI e prodotti derivati



UOVA e prodotti derivati



PESCE e prodotti derivati, tranne:

gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



ARACHIDI e prodotti derivati



SOIA e prodotti derivati



LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio



LUPINI e prodotti derivati



FRUTTA A GUSCIO

cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglas regia), noci di anacardi (Anacardium ocidentale), noci di pecan (Caryaillinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati.



SEDANO e prodotti derivati



SENAPE e prodotti derivati



SEMI DI SESAMO e prodotti derivati



MOLLUSCHI e prodotti derivati



SOLFITI

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON L'ICONA DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

Il personale di TRENTO ALTA è a disposizione per ulteriori informazioni.

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore, nel rispetto delle normative vigenti, e indicati con l'asterisco. Alcuni piatti presenti nel menù con tengono allergeni. Il personale è a disposizione per fornire la documentazione. I cibi offerti in questo locale sono prodotti artigianalmente e somministrati in locali dove si servono prodotti contenenti allergeni. Non è possibile quindi escludere una contaminazione incrociata.

*Coperto 3,00€. Per eventuali intolleranze o allergie alimentari fare riferimento alle icone degli allergeni, per ulteriori delucidazioni siamo sempre disponibili.





BACI D'ORTO

Fiore di zucca ripieno di ricotta e basilico con insalatina di pomodori e cetrioli

13.00.-





FORMAGGI LOCALI (PER 1 PERSONA)

Selezione di formaggi del territorio con chutney di frutta di stagione e pandolce

18,00.-





A IL CARPACCIO

Carpaccio di carne salada, rucola, cipolle caramellate, capperi in agrodolce e salsa tonnata

14,00.-







IL POLPO

Insalatina di polpo, patate e sfusato di Amalfi

14,00.-



MELOSPECK

Speck, melone Cantalupo e bufala DOP (caseificio Barlotti)

14,00.-



INSALATONA MEDITERRANEA

Insalata, pomodori, mais, tonno, cetrioli e olive

12,00.-





Tipico Trentino







A I TIPICI CANEDERLI

Canederli agli spinaci, burro e salvia

14,00.-





GNOCCHETTI

Gnocchetti al pomodorino giallo, basilico, origano e pecorino

14,00.-





PACCHERI AL PROFUMO DI MARE

Paccheri al ragù di mare

16,00.-







SFUMATURE DI TROTA

Pappardelle con crema di piselli, trota e stracciatella

14,00.-





SCIALATIELLI DEL CONTADINO

Scialatielli al basilico, pomodorini freschi, melanzane e ricotta secca











FRITTURINA DI MARE

Fritturina di calamari, gamberi, verdurine in tempura

22,00.-



LA TAGLIATA

Tagliata di manzo, insalatina di radicchio al ponzu e trentingrana

24,00.-



LA PARMIGIANA

La nostra versione della parmigiana

18,00.-



FILETTO DI LAGO

Filetto di trota scottata, crema di zucchine e zucchine alla mentuccia.







PATATE FRITTE

6,00.-

INSALATA MISTA

6,00.-

VERDURE GRIGLIATE

7,00.—







TIRAMISÙ ALLA MENTA E FRAGOLE

6,00.-



MOUSSE ALLO YOGURT, AMARENE E MANDORLA

6,00.-



STRUDEL E GELATO ALLA VANIGLIA

6,00.-



MINESTRA FREDDA DI FRUTTA, VERDURA, PASSION FRUIT E SEMIFREDDO AL COCCO





BOLLICINE

	\bigcirc	
ALTEMASI MILLESIMATO	5,00.—	32,00
CUVÈE 601 BRUT		35,00
PROSECCO SUI NUI EXTRA DRY DOC	4,00.—	25,00
BELLAVISTA FRANCIA CORTA		75,00.—
FERRARI PERLÈ MILLESIMATO		70,00.—
GIULIO FERRARI		200,00

R

120,00.-



HUGO

6,00.-

SPRITZ APEROL

CHAMPAGNE MUMM

6,00.-

SPRITZ CAMPARI

6,00.-

CRODINO

4,00.-



South Tyrol Quality - 100% INGREDIENTI NATURALI CON ACQUA DI SORGENTE ALPINA Limestone

BIO TONIC WATER

BIO GINGERBEER

BIO HERBAL TONIC

BIO PASSION FRUIT

BIO BITTER LEMON

VINI ROSSI

	7	
REBO DOC CANTINA TOBLINO	4,50	23,00
LAGREIN GRIES EGGER RAMER DOC BOLZANO	5,00	27,00
PINOT NERO CANTINA CORTACCIA	5,00	26,00
TERODELGO ENDRIZZI SAN MICHELE A/A	4,50	23,00
MASETTO NERO ENDRIZZI		35,00

VINI BIANCHI

	Ÿ	
MÜLLER-THURGAU CANTINA TOBLINO	4,00	21,00
CHARDONNAY CANTINA TOBLINO	4,00.—	21,00
PINOT GRIGIO CANTINA TOBLINO	4,00.—	21,00
GEWURZTRAMINER CANTINA CORTACCIA	5,00	26,00.–
KERNER CANTINA CORTACCIA		35,00.–



GOLDTRAMINER BIO CANTINA TOBLINO



5,00.-



R

R

TA TRENTOALTA

SOFT DRINKS

COCA COLA 4,00.COCA COLA ZERO 4,00.FANTA 4,00.THÈ PESCA/LIM 4,00.REDBULL 4,00.SUCCHI FRUTTA 4,00.(ANANAS, ALBICOCCA, MELA, MIRTILLO)

BIRRE



MENABREA ROSSA 4,50.-

MENABREA STRONG 4,50.-

WEIZEN cl. 50 6,00.-





MENABREA BIONDA cl. 30 4,00.-

NON FILTRATA cl. 30 4,50.-

APERITIVI SPECIALI

MARMOLADA 8,00.— Vodka, pino mugo, lime, bio herbal tonic

NEF/NEVE/SNOW 8,00.— Gin Nevaio, Vermouth Bianco, soda

SPRTIZ ALPINO 6,50.-Amaro Alpino, prosecco, soda

SPRTIZ LIMONCELLO 6,50.-Limoncello, prosecco, lemonsoda

SPRTIZ MIDORI 6,50.-

Liquore al melone verde, prosecco, lemonsoda



VIDA 8,00.-

Gin analcolico, sambuco, succo di limone, bio gingerbeer ALCOOL-FREE



AMERICANO

Vermouth rosso, Bitter Campari, Soda Water 7,00.—

NEGRONI

Vermouth rosso, Bitter Campari, Tanqueray Gin 9,00.—

NEGRONI SBAGLIATO

Vermouth rosso, Bitter Campari, Prosecco 8,00.—

MOSCOW MULE

Vodka, Lime spremuto, Ginger-Beer 9,00.-

MOJITO

Rum bianco, zucchero di canna, Lime, menta, Soda Water

9,00.-

VIRGIN MOJITO

Lime, menta, zucchero di canna, soda 8,00.—



TRE CIME ALCOOL-FREE

Succhi alla frutta, ghiaccio, soda 6,00.—

GINTONERIA

BEEFEATER	10,00.—
TANQUERAY	11,00.—
HENDRICK'S	12,00
BULLDOG	12,00
NORDES/MARE	13,00.—
NEVAIO	13,00.—
ALTRI GIN	15,00



H₂**O** 750 ml

3,00.-

GRAPPE

BIANCA 3,50.BARRICATA 4,50.ASPERULA 4,00.MUGO 4,00.MOSCATO 4,00.GINEPRO 4,00.ALTRE GRAPPE 4,00.-

LIQUORI & AMARI

MIRTILLO 4,00.-LIQUIRIZIA 4,00.-LIMONCELLO 3,50.-MONTENEGRO 4,00.-BRANCAMENTA 4,00.-**AMARO DEL CAPO** 4,00.-JÄGERMEISTER 4,00.-**SAMBUCA** 4,00.-**ALTRI AMARI** 4,00.-



TAGLIERE PICCOLO (X 1 PERSONA)

Speck, prosciutto cotto alle erbe 11,00.-

TAGLIERE MEDIO (X 2/3 PERSONE)

Speck, prosciutto cotto alle erbe, lucanica, formaggio locale

18,00.-



TAGLIERE GRANDE (X 3/5 PERSONE)

Speck, prosciutto cotto alle erbe, lucanica, formaggio locale, cetrioli

27,00.-



TORTEL DI PATATE



