

La Botte

Costata di **Scottona alla griglia**

**700 gr circa di Scottona, minimo 30 gg di frollatura
servita con patate a spicchi e sale rosa**

T-bone steak served with salt and fries

Euro 45,00

Costata di **Simmental**

**700 gr circa di Simmental, minimo 30 gg di frollatura
servita con patate a spicchi e sale rosa**

T-bone steak served with salt and fries

Euro 48,00



Doppio controfiletto **di Scottona**

per 2
persone

Tagliato al tavolo con patate, verdure alla griglia, sale grosso

A big cut of ribeye, served for 2 with potatoes and vegetables

Euro 38,00



La Botte

Antipasti

Starters

Antipasto “La Botte”

Speck dell’Alto Adige, lardo della val Rendena, mortandela della val di Non,
luganega stagionata, prosciutto tirolese arrosto
Spessa D.o.p., boscatella e le nostre mostarde
Our selection of raw cuts, cheeses and mustards

Euro 16,00

Tartare di carne salada

Burratina, cipolla di Tropea marinata all’aceto di lampone
Cured meat tartare with burrata cheese and onions

Euro 16,00

Fantasia del Parco

Prosciutto di cervo, salamino di cervo affumicato, radicchio di campo, polentina con porcini saltati,
lardo su mele alla brace e pepe nero, marmellata di mirtillo rosso
*A selection of goat’s ham, smoked deer’s salami, wild red cicory, lardo, corn cream, porcini mushrooms and blueberry
marmelade*

Euro 15,00

Spiedini caldi di speck dell’Alto Adige e formaggio tipico

con rostì di patate
Spiedini, a roll made with speck and cheese, served with “rostì” of potatoes

Euro 12,00

Tris del Sarca

Salmerino alpino marinato, trota del Sarca affumicata e marinata,
con polenta di Storo
A selection of river fish, smoked and marinated, served with cornmeal

Euro 18,00

Fiocco di culatello e burratina

frisella di grano duro, pomodorini e basilico

*A very tasty culatello style ham with a creamy fresh mozzarella-like cheese
served with frisella crunchy style bread bagel, cherry tomatoes and basil*

Euro 15,00

Patate alla brace

con lardo venato

grilled potatoes with lard

Euro 8,00

Primi piatti

First courses

Spaghetti La Botte

un classico dal 1982

Spaghetti di Gragnano, pomodoro, speck, prezzemolo a crudo ed un profumo di peperoncino

Spaghetti with tomatoes, garlic, oil hot chilly, speck and parsley

Euro 12,00

*Tortelloni di sfoglia di patate

farina di patate ripieni di verze, noci e speck, serviti su fonduta di formaggi

Home made tortelloni with cabbage, walwalnuts

Euro 13,00



Tagliolini all'uovo e Senatore Cappelli

porcini * e luganega trentina

Home made tagliolini with porcini mushrooms and sausages*

Euro 13,00



Pappardelle all'uovo

ragù di cervo * fatto in casa al profumo di ginepro

Pappardelle with deer-sauce

Euro 12,00

Risotto Carnaroli al pesto di zucchine, tartare di salmerino e spuma alla robiola

Carnaroli risotto with courgette pesto, char tartare and robiola foam

Euro 13,00

Strudel di polenta di Storo

fonduta di formaggio, speck e porcini

Corn cream roll, cheese fondue, speck and porcini mushroom

Euro 12,00



Canederlotti

su speck croccante, Sprezza D.o.p. e burro fuso
Little “Canederlotti” with speck, Sprezza and butter

Euro 11,00

Fatto in casa



Raviolo di baccalà

al carbone vegetale, passata di ceci, ceci croccanti,
julienne di guanciale e polvere di peperone crusco
*Cod ravioli with charcoal, chickpea puree, crunchy chickpeas,
julienne of bacon and bran pepper powder*

Euro 14,00

Fatto in casa



Zuppetta d’orzo alla trentina

con verdure e tocchetti di stinco
Trentino’s style barley soup with vegetables, little pieces of pork shin

Euro 11 ,00

Fatto in casa



Gnocchetto di patate all’ortica

Pomodori Pachino pesto e burrata
Nettle potato dumpling, Pachino tomatoes pesto and burrata

Euro 12,00

Fatto in casa



Secondi piatti

Main dishes

Tagliata di controfiletto di scottona

con patate a spicchi e julienne di radicchio rosso e scaglie di Sprezza

Beef sirloin steak served with potatoes and a red rocket salad

Euro 22,00

Stinchetto di maiale

cotto nella birra rossa (Ciney Brune) con polenta di farina di Storo

Pork skin, stewed with red beer, served with cornmeal

Euro 16,00

Piatto Trentino

Polenta di farina di Storo, funghi misti, formaggio ai ferri

Cornmeal, mixed mushrooms, grilled cheese

Euro 16,00

*** Cervo alla Trentina con funghi e polenta**

Venison with mushrooms and cornmeal

Euro 18,00

Lingotto di trota bianca

morbido di patate e polvere di olive

white trout grilled filet with soft potatoes

Euro 19,00

Guancetta di manzo CBT

al pepe verde con polentina di Storo

with apple cider vinegar and Garda extra virgin vegetables

Euro 20,00

La nostra selezione di formaggi delle nostre valli

Our selection of cheeses

Euro 15,00

Gulasch di manzetta Rendena

con polenta di Storo

Rendena beef goulash

Euro 20,00

Grigliata di carne

con verdure e patate a spicchi

Grilled meat with vegetables and potato wedges

Euro 20,00

Contorni

Side dishes

Insalata mista

Mixed Salads

Euro 4,00

Patate fritte *

Fries

Euro 4,00

Verdure ai ferri

Grilled vegetables

Euro 7,00

Insalatone

Salad

La Botte

Misticanza, tonno, olive, pomodorini, mozzarella

Mixed salad, tuna, olives, cherry tomatoes and cherry mozzarella

Euro 9,00

Capriccio

Carote, carciofi, rucola, boscarella, cialda di pane saraceno soffiato e noci

Carrots, artichokes, rocket, boscarella, puffed buckwheat bread and walnuts

Euro 10,00

Baby Menu

Penne pomodoro/ragù
Euro 6,00

Prosciutto cotto
Euro 6,00

Margherita quadrata
Euro 5,00

Pizza con würstel
Euro 6,00

*** Hamburger ai ferri oppure**
*** Bastoncini di pesce oppure**
*** Cotoletta di pollo con**
Patate fritte *, crocchette di patate * con ketchup e maionese
Euro 9,00

Coppetta di gelato
Euro 2,60

Tartara di manzetta

Preparato secondo tradizione al tavolo

The traditional tartare steak

Euro 26,00



La Botte

Pizzeria

Pizza

Margherita

Pomodoro, mozzarella, origano
Tomato sauce, mozzarella, oregano

Euro 7,00

Sorrentina

Pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorini, origano
Tomato sauce, fresh mozzarella, cherry tomatoes, oregano

Euro 10,00

Parma

Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma
Tomato sauce, mozzarella, Parma's ham

Euro 10,00

Napoli

Pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, origano
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano

Euro 7,50

Romana

Pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, capperi, origano
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, oregano

Euro 8,00

Marinara

Pomodoro, origano, aglio
Tomato sauce, oregano, garlic

Euro 5,00

Pugliese

Pomodoro, mozzarella, cipolle, olive, origano
Tomato sauce, mozzarella, onions, olives, oregano

Euro 8,00

Diavola

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante
Tomato sauce, mozzarella, hot salami

Euro 10,00

Prosciutto

Pomodoro, mozzarella, prosciutto
Tomato sauce, mozzarella, ham

Euro 9,00

Prosciutto e funghi

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

Euro 10,00

Quattro Stagioni

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes

Euro 10,00

Calzone

Mozzarella, prosciutto, funghi
Mozzarella, ham, mushrooms

Euro 9,00

Viennese

Pomodoro, mozzarella, würstel
Tomato sauce, mozzarella, würstel

Euro 8,50

Vulcano

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, pancetta, olive, capperi, olio piccante
Tomato sauce, mozzarella, hot salami, bacon, olives, capers, spicy oil

Euro 10,00

Valsassina

Pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola
Tomato sauce, mozzarella, stracchino cheese, rocket

Euro 9,50

Bufalina

Pomodoro, mozzarella di bufala
Tomato sauce, buffalo's mozzarella

Euro 12,00

Al Tonno

Pomodoro, mozzarella, tonno
Tomato sauce, mozzarella, tuna

Euro 8,50

Al Gorgonzola

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola

Euro 8,50

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi
Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms

Euro 10,00

Alla Salamella

Pomodoro, mozzarella, luganega fresca
Tomato sauce, mozzarella, fresh Trentinos sausages

Euro 9,00

Carciofi e Speck

Pomodoro, mozzarella, carciofi, speck dell'Alto Adige

Tomato sauce, mozzarella, artichokes, speck

Euro 10,00

Quattro formaggi

Pomodoro, mozzarella, ricotta, gorgonzola, formaggio tipico

Tomato sauce, mozzarella, mixed cheeses

Euro 9,50

Valtellina

Pomodoro, mozzarella, rucola, grana, bresaola

Tomato sauce, mozzarella, rucola, parmesan, bresaola

Euro 11,00

Porcini

Mozzarella, porcini, prezzemolo, profumo di aglio

Mozzarella, porcini mushrooms, parsley and a little bit of garlic

Euro 12,00

Americana

Pomodoro, mozzarella, pancetta, peperoni, olive

Tomato sauce, mozzarella, bacon, peppers, olives

Euro 10,00

Club

Mozzarella, brie, zucchine e speck dell'Alto Adige

Mozzarella, brie, zucchini, speck

Euro 10,00

Spinzola

Pomodoro, mozzarella, speck dell'Alto Adige e gorgonzola

Tomato sauce, mozzarella, speck, gorgonzola

Euro 10,00

Supplemento

additional toppings

su tutte le nostre pizze

Mozzarella, carciofi, salsiccia, funghi, prosciutto, grana a scaglie, tonno, ricotta, gorgonzola, asparagi, pomodorini,

Spessa D.o.p., radicchio

Mozzarella, artichokes, sausage, mushrooms, ham, parmesan, tuna, ricotta, gorgonzola, asparagus, cherry tomato, Spessa cheese, chicory

Euro 2,00

Salame piccante, prosciutto crudo, speck, bresaola, porcini, finferli, rucola, mozzarella di bufala, burrata

Hot salami, raw ham, speck, bresaola, porcini/finferli mushrooms, rocket, buffalo mozzarella, burrata cheese

Euro 2,50

Coperto - Covered € 2,00

Pizza al tagliere

per 2
persone

La Botte

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, salame piccante, carciofi, cipolla, luganega, funghi, olive, salsa al basilico

Tomato sauce, mozzarella, ham, hot salami, artichokes, onions, sausages, mushrooms, olive, basil sauce

Euro 18,00

Campagnola

Pomodoro, mozzarella, peperoni al forno, zucchine e melanzane grigliate, radicchio rosso

Tomato sauce, mozzarella, peppers, zucchini, eggplants, red rocket

Euro 17,00

Boscaiola

Pomodoro, mozzarella, finferli

Tomato sauce, mozzarella, chanterelle

Euro 19,00

Rustica

Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, pancetta, ricotta

Tomato sauce, mozzarella, red rocket, bacon, ricotta

Euro 17,00

Tirolese

Pomodoro, mozzarella, ricotta, speck dell'Alto Adige

Tomato sauce, mozzarella, ricotta, speck

Euro 19,00

Siciliana

Pomodoro, mozzarella, melanzane ai ferri, grana trentino e salsa basilico

Tomato sauce, mozzarella, grilled eggplants, parmesan and basil sauce

Euro 17,00

Trentina

Pomodoro, mozzarella, funghi, luganega fresca

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, sausages

Euro 18,00

Rendena

Mozzarella, spressa, formaggio tipico, noci, speck dell'Alto Adige

Mozzarella, cheeses, walnut, speck

Euro 18,00

Verde e crudo

Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma, gorgonzola

Tomato sauce, mozzarella, Parma's ham, gorgonzola

Euro 19,00

Montanara

Mozzarella, gorgonzola, funghi, luganega fresca, polenta

Mozzarella, gorgonzola, mushrooms, sausages, cornmeal

Euro 18,00

Pizza Futura

*Impasto di farina di cereali, amaranto e patate.
Tutte le pizze si possono avere con Impasto Futura!*

Futura

Impasto futura, pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorini, zucchine grigliate e basilico
Futura mixture, tomato sauce, fresh mozzarella, cherry tomatoes, grilled zucchini, basil

Euro 10,50

Frescolina

Impasto Futura, pomodoro, mozzarella fior di latte, pesto di rucola, stracchino, pomodorini,
listarelle di speck dell'Alto Adige

Futura mixture, tomato sauce, fresh mozzarella, rucola sauce, stracchino, cherry tomatoes, speck

Euro 11,00

Mimosa

Impasto Futura, pomodoro, mozzarella fior di latte, puntarelle, bresaola e scamorza
Futura mixture, tomato sauce, fresh mozzarella, green asparagus, bresaola and scamorza

Euro 11,00

Contadina

Impasto Futura, pomodoro, mozzarella, Spessa, porri e luganega fresca
Futura mixture, tomato sauce, mozzarella, spessa, leeks and fresh sausage

Euro 10,00

Estate

Impasto Futura, pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine julienne, pomodorini,
crescenza, speck e crema di balsamico

Futura mix, tomato sauce, fresh mozzarella, zucchini, cherry tomatoes, cheese cream, speck and balsamic vinegar cream

Euro 10,50

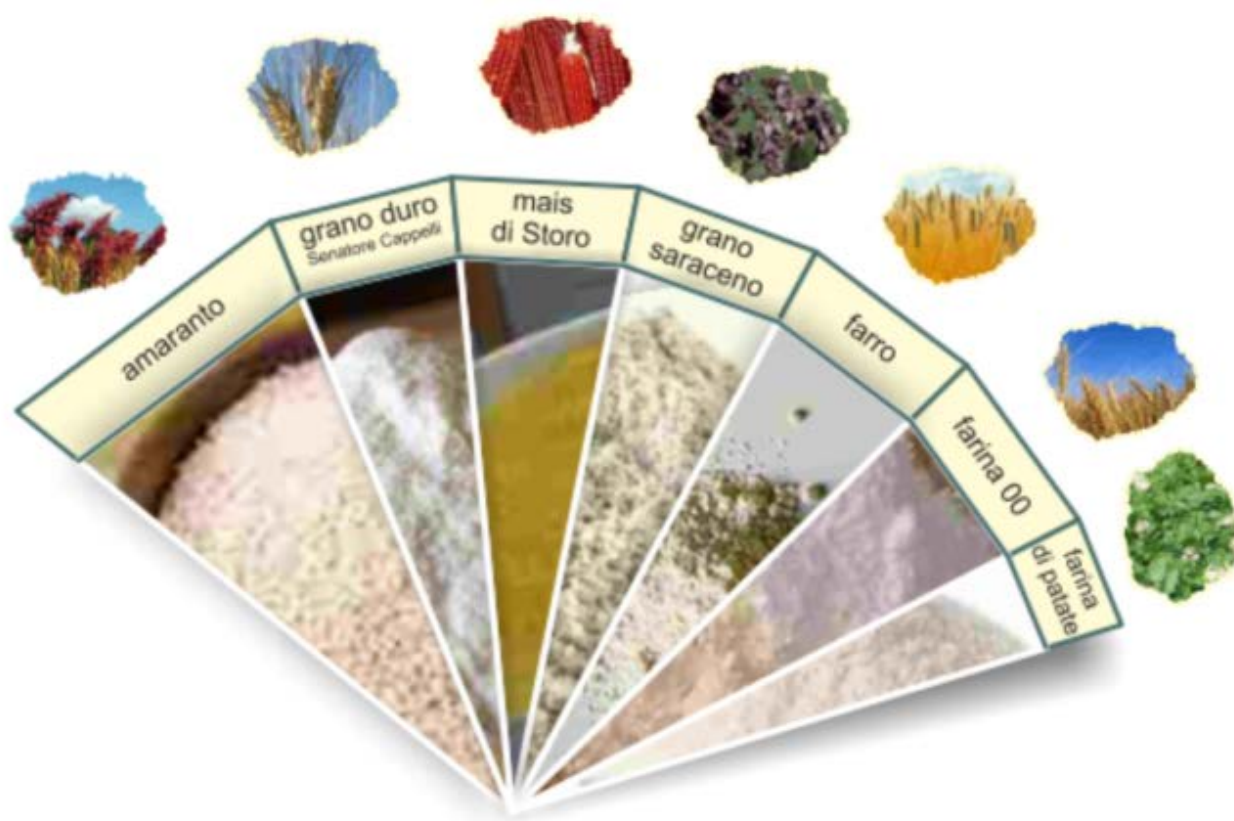
Delicata

Impasto futura, pomodoro, pomodorini, burrata, pistacchi e basilico
Futura mixture, tomato, cherry tomatoes, burrata cheese, pistachios, basil

Euro 11,00

Come nasce **Pizza Futura**

*Dall'unione di 7 tipologie di farina,
aggiungendo lievito naturale, acqua di vadaione e sale,
lasciando lievitare per minimo 24 ore*



Provala!
Buon appetito

La Botte

Bevande

Bevande e caffetteria

Acqua minerale Surgiva 0,75 lt
Euro 3,50

Vino bianco o rosso alla spina
1/4 l - Euro 3,00 | 1/2 l - Euro 6,00 | 1 l - Euro 12,00

Bibita alla spina piccola
Euro 2,50

Bibita alla spina media
Euro 3,50

Bibita alla spina grande
Euro 4,50

Bibite in lattina
Euro 2,50

Caffè - Caffè decaffeinato
Euro 1,50

Caffè corretto
Euro 2,00

Cappuccino ed infusi
Euro 2,00

Amari e liquori
Euro 3,50

Le nostre birre

Birra Löwenbräu alla spina piccola - Euro 3,00

Birra Löwenbräu alla spina media - Euro 5,50

Birra Weissbier H.B. alla spina piccola - Euro 3,50

Birra Weissbier H.B. alla spina media - Euro 6,00

Birra Rossa Leffe 0,33

Euro 5,00

Birra analcolica

Euro 3,50

Italia

HELLES TRADITION BRENTA BRÄU

Hell di stile bavarese, piacevolmente maltata e luppolata - 50 cl 5,2% - **Euro 6,00**

LAGER VIENNA BRENTA BRÄU

Corposa, ambrata dal ricco sapore di malto e dal rinfrescante amaro - 50 cl 4,8% - **Euro 6,00**

WEIZEN BRENTA BRÄU

Weizen di stile classico, fresca e profumata - 50 cl 4,7% - **Euro 6,00**

GLUTEN HELL BRENTA BRÄU

Birra Lager chiara senza glutine - 50 cl 4,9% - **Euro 6,00**

BIRA DA L'ORS BRENTA BRÄU

Birra speciale ambrata - 75 cl 5,7% - **Euro 12,00**

I nostri Vini

Vini rossi

- Teroldego Rotaliano - *Dorigati* - € 28,00
- Teroldego Riserva - *Leoncorno Endrizzi* - € 37,00
- Marzemino superiore - *Castel Firmian* - € 30,00
- Marzemino Doc - *Simoncelli* - € 23,00
- Lagrein - *Kaltern Kellerei* - € 28,00
- Lagrein Lareith riserva - *Kaltern Kellerei* - € 35,00
- Lagrein Riserva - *Kornell* - € 45,00
- Blauburgunder • Pinot nero - *Kaltern Kellerei* - € 29,00
- Pinot nero Golalupo Riserva - *Endrizzi* - € 33,00
- Navesel rosso - *Simoncelli* - € 23,00
- Rebo - *Istituto San Michele* - € 25,00
- Barolo docg - *Marrone* - € 55,00
- Chianti classico docg riserva - *Domini Castellare* - € 40,00
- Amarone classico - *Santa Sofia* - € 60,00
- Ripasso superiore - *Santa Sofia* - € 30,00

Vini rosati

- Lagrein Kretzer - *Madonna delle Vittorie* - € 25,00

Vini bianchi

- Gewürtztraminer - *Kaltern Kellerei* - € 28,00
- Chardonnay - *Kaltern Kellerei* - € 30,00
- Pinot Grigio - *Colli Zugna Mori* - € 25,00
- Nosiola - *Madonna delle Vittorie* - € 28,00
- Müller Thurgau - *Cantina d'Isera* - € 24,00
- Grüner Veltiner - *Valle Isarco* - € 26,00

Bollicine

- Ferrari perlè - *Cantine Ferrari* - € 60,00
- Trento Doc Mach Riserva - *Istituto San Michele* - € 55,00
- Trentodoc riserva Graal - *Altemasi* - € 50,00
- Trento Doc - *Cantina Pisoni* - € 40,00
- ...
- Prosecco Superiore - *Bortolomiol Valdobbiadene* - € 26,00

Le mezze bottiglie 0,375

Italia

PINOT GRIGIO - Castel Firmian - Mezzocorona (Tn)
Euro 10,00

MARZEMINO - Zanini - Mezzolombardo (Tn)
Euro 10,00

TEROLDEGO ROTALIANO - Castel Firmian - Mezzocorona (Tn)
Euro 10,00

LAGREIN - Zanini - Mezzolombardo (Tn)
Euro 10,00

La nostra selezione 0,750

“La Botte”

Italia

TEROLDEGO - Zanini - Mezzolombardo (Tn)
Euro 27,00

LAGREIN - Zanini - Mezzolombardo (Tn)
Euro 28,00

PINOT GRIGIO - Zanini - Mezzolombardo (Tn)
Euro 26,00

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

Substances or products that cause allergies or intolerances

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

Our dishes and beverages can contain the following substances:

Cereali contenenti glutine , cioè: Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	Glutenhaltiges Getreide , namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereals containing gluten , namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Crustaceans and products thereof.
Uova e prodotti a base di uova	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Eggs and products thereof.
Pesce e prodotti a base di pesce	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Fish and products thereof.
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Peanuts and products thereof.
Soia e prodotti a base di soia	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Soybeans and products thereof.
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).	Milk and products thereof (including lactose).
Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (Karya illinoensis (Wangenh.)k.Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Schalenfrüchte , namentlich: Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschnüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (Karya illinoensis (Wangenh.)k.Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.	Nuts , namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (Karya illinoensis (Wangenh.)k.Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macedamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
Sedano e prodotti a base di sedano.	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Celery and products thereof.
Senape e prodotti a base di senape.	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Mustard and products thereof.
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	Sesamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Sesame seeds and products thereof.
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l. als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrferige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.	Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
Lupini e prodotti a base di lupini.	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Lupin and products thereof.
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Molluscs and products thereof.

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire chiarimenti e ulteriori informazioni.

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen ihnen gerne genauere Infos.

If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.

Alla gentile clientela

La qualità del nostro lavoro si esprime anche con la scelta di materie prime d'eccellenza, grazie alla collaborazione dei nostri fornitori. Nel nostro locale è costantemente monitorata l'igiene, la sicurezza alimentare, degli impianti e di nostri collaboratori, nel più rigido rispetto della normativa.

Tutti i nostri prodotti provengono da aziende selezionate e certificate.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

I nostri ingredienti

Cerchiamo i migliori ingredienti tra le eccellenze del nostro territorio e non.

Il Trentino ha, grazie alle acque purissime dei suoi fiumi, una lunga tradizione di troticoltura; ecco perchè per il nostro pesce d'acqua dolce ci affidiamo a Trota Oro.

Azienda del territorio, a Preore a pochi chilometri da noi, che produce e commercializza alcuni tra i migliori pesci d'acqua dolce italiani.

La nostra salamella è lavorata a mano e preparata fresca secondo antiche ricette. Utilizziamo solo Sprezza D.o.p. delle Giudicarie, Mortandela e Ciuiga e Casolet, presidi Slow Food.

La nostra mozzarella di bufala è rigorosamente D.o.p, così come il nostro crudo di Parma 16 mesi riserva.

Usiamo solo acqua Surgiva che sgorga dalle nostre montagne.

Alla spina, grazie ad una collaborazione con Partesa Trentino, serviamo due chicche della tradizione brassicola belga: Maes Pils e Ciney Brune. Maes è una pils freschissima, con un bel tono erbaceo ed una beva meravigliosa; Ciney brune una rossa di alta fermentazione, ricca e corposa, ma dissetante.



Il progetto Ecoristorazione

Questo esercizio aderisce al progetto “Ecoristorazione Trentino” che ha l'obiettivo di ridurre gli impatti ambientali connessi al servizio di ristorazione ed alla sua filiera, ovvero il consumo di energia e di acqua, la produzione di rifiuti, l'inquinamento atmosferico e idrico, e di favorire, al contempo, i benefici derivanti al territorio dalla scelta di produzioni locali e biologiche.

Attraverso il marchio “Ecoristorazione Trentino” rilasciato dalla Provincia Autonoma di Trento, questo esercizio dimostra il proprio impegno per la salvaguardia dell'ambiente, riduce il proprio impatto ambientale e invita il proprio cliente a supportare tale sforzo attraverso l'adozione di buone pratiche ambientali. La certificazione “Ecoristorazione Trentino” garantisce la presenza nel menù di prodotti biologici e a filiera trentina, la riduzione dei rifiuti prodotti, l'ottimizzazione dei consumi idrici ed energetici, l'utilizzo di prodotti ecologici, l'attività d'informazione ambientale alla clientela.

In questo esercizio, il cliente ha la possibilità di ordinare il vino rosso Merlot e bianco Chardonnay della Cantina di Riva del Garda alla spina. In questo modo, garantiamo un minor consumo di risorse naturali, la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto delle bottiglie e la riduzione dei rifiuti da imballaggio. Inoltre il cliente (come evidenziato in Menù) ha la possibilità di bere l'acqua di Vadaione dal rubinetto, anche in questo modo garantiamo un minor consumo di risorse naturali, la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto delle bottiglie e la riduzione di rifiuti da imballaggio.

Presso il nostro locale il cliente ha la possibilità di chiedere al ristoratore o al personale di portare a casa, utilizzando un apposito contenitore, il cibo e le bevande ordinati, ma non interamente consumati durante il pasto. In questo modo, evitiamo gli sprechi di cibo e garantiamo la riduzione del rifiuto organico. L'esercizio ha a disposizione i contenitori del progetto “Ri- gustami a casa” della Provincia autonoma di Trento.

In coerenza con lo spirito del progetto “Ecoristorazione Trentino” e per ridurre al minimo gli sprechi alimentari, tutti i piatti possono essere ordinati anche in mezza porzione.

