





*Benvenuti in Hosteria Toblino
da parte del direttore Franco Zanella e di tutto lo staff!*

*Hosteria Toblino è il ristorante di Cantina Toblino
dove vino e cucina si fondono in un connubio perfetto
Il nostro Chef Sebastian Sartorelli
sapientemente unisce i sapori della tradizione trentina ad una cucina innovativa,
proponendoli in chiave leggera, genuina e di qualità,
utilizzando prodotti del territorio in collaborazione con aziende locali.*

*La sala è stata creata dall' architetto Beata Mitterhofer
e fa immergere i nostri clienti in un' atmosfera conviviale ed accogliente.
Lunghi tavoli consentono di condividere piacevoli momenti con altre persone,
alcune magari di nuova conoscenza e perché no...instaurare nuove amicizie!
Il vino, cuore pulsante della Valle dei Laghi,
sugli scaffali circostanti sono esposte oltre trecento etichette di vino,
tutte disponibili per la degustazione
(con un piccolo sovrapprezzo per il servizio), anche al calice.*

*Gran parte dei prodotti che assaggerete in Hosteria, come salumi, formaggi, mostarde, la
pasta Felicetti e altri sapori locali si potranno acquistare al nostro punto vendita
Per intolleranze o allergie alimentari, il personale di sala sarà disponibile per dei chiarimenti
altrimenti si può consultare la lista allergeni in fondo al menu.*

*Grazie della vostra gentile attenzione e...
Buon Appetito!*





VEGETABILIS

Farro, Orzo, Grano Saraceno e radicchio tardivo € 12,00

Consistenze di formaggi erborinati e noci del Bleggio

Risotto alla zucca € 14,00

Caprino fresco, mandorle, aceto balsamico tradizionale

Veggie Burger € 16,00

Cotoletta di sedano rapa, la nostra salsa tartara e patate rustiche

Dessert à la carte

Coperto € 2,50

Menù intero € 45,00 a persona con vini esclusi

Per intolleranze o allergie alimentari, il personale di sala sarà disponibile per dei chiarimenti, altrimenti si può consultare la lista allergeni (ultima pagina)



AQUA

Tacos Trentino € 13,00

Baccalà, cardi e peperoncino trentino

Cavatelli alla trota del Sarca € 14,00

Salsa alla gardesana, burro affumicato al legno di rovere e puntarelle

Ricciola in crosta € 23,00

Cre moso di finocchio al latte di cocco e carotine arrostate

Dessert à la carte

Coperto € 2,50

Menù intero € 55,00 a persona con vini esclusi

Per intolleranze o allergie alimentari, il personale di sala sarà disponibile per dei chiarimenti, altrimenti si può consultare la lista allergeni (ultima pagina)



CARNIS

Tartare di manzo razza Rendena Bio € 15,00

Con cracker alle erbe aromatiche, maio alla senape e salsa al prezzemolo

Coniglio del Bleggio in raviolo € 14,00

Spuma di Casolét della Val di Sole e spinaci

Stinco di agnello brasato € 20,00

Purè di patate "Le Montagine", cavolo nero e funghi cardoncelli

Dessert à la carte

Coperto € 2,50

Menù intero € 55,00 a persona con vini esclusi

Per intolleranze o allergie alimentari, il personale di sala sarà disponibile per dei chiarimenti, altrimenti si può consultare la lista allergeni (ultima pagina)



TAGLIERI & INSALATE

Tagliere rustico dell'Hosteria € 15,00

Carpaccio di carne salada, formaggi delle nostre valli, roesti di patate
Insalata di cavolo cappuccio



Selezione "Degust" di Hansi Baumgartner € 15,00

5 Formaggi

Tagliere misto di salumi e formaggi

€ 8,00 (piccolo) € 13,00 (grande)

Tagliere di formaggi con miele e mostarde

€ 9,00 (piccolo) € 15,00 (grande)

Insalate

€ 4,00 (piccola) € 6,00 (grande)

Coperto € 2,50

Per intolleranze o allergie alimentari, il personale di sala sarà disponibile per dei chiarimenti, altrimenti si può consultare la lista allergeni (ultima pagina)



DULCIS

Strudel di mele € 6,50

Con gelato alla vaniglia

Brownie al cioccolato e caffè € 7,00

Con gelato fior di latte e spugna al pistacchio di Bronte

Petite patisserie € 8,00

Macarons, Linzer Torte, Cantucci e Pralina al Caramello

Coperto € 2,50

Per intolleranze o allergie alimentari, il personale di sala sarà disponibile per dei chiarimenti, altrimenti si può consultare la lista allergeni (ultima pagina)



ENGLISH MENU

VEGETABILIS

Spelled, Barley, Buckwheat and late radicchio € 12,00
Consistencies of blue cheeses and Bleggio nuts

Pumpkin risotto € 14,00
Fresh goat cheese, almonds, traditional balsamic vinegar

Veggie Burger € 16,00
Celeriac cutlet, our tartar sauce and rustic potatoes

Dessert à la carte

Menu € 45,00 per person with wines excluded

AQUA

Tacos Trentino € 13,00
Cod, thistles and Trentino chili

Cavatelli with Sarca trout € 14,00
Gardesana sauce, smoked butter with oak wood and puntarelle

Amberjack in crust € 23,00
Cream of coconut milk fennel and roasted baby carrots

Dessert à la carte

Menu € 55,00 per person with wines excluded

CARNIS

Beef tartare of Rendena Bio breed € 15,00
With aromatic herb crackers, mustard mustard and parsley sauce

Bleggio rabbit in raviolo € 14,00
Casolét mousse from Val di Sole and spinach

Braised lamb shank € 20,00
“Le Montagine” mashed potatoes, black cabbage and cardoncelli mushrooms

Dessert à la carte

Menu € 55,00 per person with wines excluded

Cover charge € 2,50

For food intolerances or allergies, the dining room staff will be available for gods clarifications, otherwise you can consult the allergen list (last page)



ENGLISH MENU

PLATTERS & SALADS

Hosteria's rustic platter € 15.00

Carpaccio of carne salada, cheeses from our valleys, roesti di patate and cabbage salad

Selection "Degust" by Hansi Baumgartner € 15,00

5 Cheeses

Mixed platter of cold cuts and cheeses

€ 8,00 (small) € 13,00 (big)

Cheese platter with honey and mustards

€ 9,00 (small) € 15,00 (big)

Salads

€ 4,00 (small) € 6,00 (big)

DULCIS

Apple strudel € 6,50

With vanilla ice cream

Chocolate and coffee brownie € 7,00

With fiordilatte ice cream and Bronte pistachio sponge

Petite patisserie € 8,00

Macarons, Linzer Torte, Cantucci and Caramel Praline

Cover Charge € 2,5

For food intolerances or allergies, the dining room staff will be available for gods clarifications, otherwise you can consult the allergen list (last page)

| MENU' ALLERGENI | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|----------------------------------|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|---|---|
| Allergeni Reg. UE 1169/2011 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| PIATTI MENU' | CEREALI contenenti glutine | CROSTACEI e prodotti a base di crostacei | UOVA e prodotti a base di uova | PESCE e prodotti a base di pesce | ARACHIDI e prodotti a base di arachidi | SOIA e prodotti a base di soia | LATTE e prodotti a base di latte (incluso Lattosio) | FRUTTA IN GUSCIO (Mandorle, Noccioline, Noci) | SEDANO e prodotti a base di sedano | SENAPE e prodotti a base di senape | SEMI di SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo | ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI concentrazioni superiori a 10mg per Kg. o per Litro | LUPINI e prodotti a base di Lupini | MOLLUSCHI e prodotti a base di Molluschi |
| Tacos Trentino | x | | | x | | | x | | | | | | | |
| Tartare di manzo | x | | x | x | | | x | | | x | | | | |
| Insalata Portico | x | | | | | | x | x | | | | | | |
| Cavatelli alla trota del marca | x | | | x | | | x | | | | | | | |
| Coniglio del Bleggio in raviolo | x | | x | | | | x | | x | | | | | |
| Risotto alla zucca | | | | | | | x | x | | | | | | |
| Ricciola in crosta | x | | | x | | | | | | | | | | |
| Stinco di agnello brasato | | | | | | | x | | x | | | | | |
| Veggie Burger | x | | x | | | | x | | | x | x | | | |
| Strudel di mele * | x | | x | | | | x | x | | | | | | |
| Brownie al cioccolato e caffè | x | | x | | | | x | x | | | | | | |
| Piccola pasticceria | x | | x | | | | x | x | | | | | | |

| | | | | |
|----------------------|-----------|--------------|----------------|---------|
| * PRODOTTO SURGELATO | ANTIPASTI | PRIMI PIATTI | SECONDI PIATTI | DESSERT |
|----------------------|-----------|--------------|----------------|---------|