



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**  
unisce sapientemente i sapori della **tradizione trentina** ad una **cucina creativa**,  
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**.

Insieme ai **prelibati piatti** dello chef, si possono degustare gli **ottimi vini** di **Cantina Toblino**,  
espressione dei **migliori vitigni nazionali ed internazionali**, ed altre etichette.

Il nostro locale fa parte dell'**Alleanza Slow Food**, un patto tra cuochi e piccoli produttori per  
promuovere cibi buoni, giusti e puliti del territorio e per salvare la biodiversità.

Nel nostro menù potrete trovare **prodotti locali**, **presidi Slow Food**,  
prodotti dell'**Arca del Gusto** e dei  **Mercati della Terra**.

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





## *Taglieri & insalate*

### **Tagliere rustico dell'Hosteria € 15**

carpaccio di carne salada, formaggi delle nostre valli, roesti di patate e insalata di cavolo cappuccio

### **Tagliere misto di salumi e formaggi**

Piccolo € 8

Grande € 13

### **Tagliere di formaggi con miele e mostarde**

Piccolo € 9

Grande € 15

### **Insalate**

Piccola € 4

Grande € 6

### **Coperto € 2,5**

Per intolleranze o allergie alimentari, il personale di sala sarà disponibile per qualsiasi chiarimento mettendovi a disposizione anche una completa lista allergeni. Si avverte la gentile clientela che alcuni piatti possono contenere alimenti da noi surgelati

Con le nostre sfiziose proposte consigliamo  
l'abbinamento con i vini della selezione "Vènt" di **Cantina Toblino**



## *Menù 'Carne'*

### **Tacos € 14**

pancia di maiale Schwäbisch-Hall,  
la nostra salsa barbecue, cavolo cappuccio e mele

### **Cavatelli € 14**

burro affumicato al legno di rovere,  
straccetti di carne salada al profumo di arancia

### **Guancetta di vitello € 22**

cavolo Pak Choi allo zenzero e ciliegie

## **Dessert à la carte**

Tutto il menù € 55 a persona vini esclusi

### **Coperto € 2,5**

Per intolleranze o allergie alimentari, il personale di sala sarà disponibile per qualsiasi chiarimento mettendovi a disposizione anche una completa lista allergeni. Si avverte la gentile clientela che alcuni piatti possono contenere alimenti da noi surgelati

Con le nostre sfiziose proposte consigliamo  
l'abbinamento con i vini della selezione **"Vènt"** di **Cantina Toblino**



## *Menù 'Acqua'*

### **Sashimi di trota affumicata € 14**

maionese al Wasabi, albicocche all'olio del Garda Trentino  
e chips di riso soffiato

### **Spaghetti Matt Felicetti Pink € 14**

all'acqua di rapa rossa, ceviche di salmerino  
e crema di aglio nero

### **Tentacoli di polpo e seppie di Porto Santo Spirito € 22**

patate schiacciate all'olio del Garda Trentino,  
pomodoro infornato e melanzane sott'olio

## **Dessert à la carte**

Tutto il menù € 55 a persona vini esclusi

### **Coperto € 2,5**

Per intolleranze o allergie alimentari, il personale di sala sarà disponibile  
per qualsiasi chiarimento mettendovi a disposizione anche una completa lista allergeni.  
Si avverte la gentile clientela che alcuni piatti possono contenere alimenti da noi surgelati

Con le nostre sfiziose proposte consigliamo  
l'abbinamento con i vini della selezione **"Vènt"** di **Cantina Toblino**



## *Menù 'Vegetariano'*

### **Gaspacho di pomodori e lamponi € 12**

polpettine di melanzane, crema di burrata e basilico

### **Risotto ai funghi € 14**

porcini, finferli e Shiitake del Guà

### **Green burger € 16**

fiori di zucca fritti, molche del Garda, crema di avocado  
e insalata di anguria e feta

### **Dessert à la carte**

Tutto il menù € 45 a persona vini esclusi

#### **Coperto € 2,5**

Per intolleranze o allergie alimentari, il personale di sala sarà disponibile per qualsiasi chiarimento mettendovi a disposizione anche una completa lista allergeni. Si avverte la gentile clientela che alcuni piatti possono contenere alimenti da noi surgelati

Con le nostre sfiziose proposte consigliamo  
l'abbinamento con i vini della selezione **"Vènt"** di **Cantina Toblino**



## *Dessert*

**Creme brûlée € 5,5**

limone e rosmarino

**Strudel di mele € 6**

con gelato alla vaniglia

**Yogurt al naturale € 6,5**

fragole, frutti di bosco e crumble alle nocciole

**Coperto € 2,5**

Per intolleranze o allergie alimentari, il personale di sala sarà disponibile per qualsiasi chiarimento mettendovi a disposizione anche una completa lista allergeni. Si avverte la gentile clientela che alcuni piatti possono contenere alimenti da noi surgelati

Con le nostre sfiziose proposte consigliamo  
l'abbinamento con i vini della selezione **"Vènt"** di **Cantina Toblino**



## *Menu - English*

### *Menu "Meat"*

#### **Tacos € 14**

Schwäbisch-Hall pork belly, our barbecue sauce, gabbage and apples

#### **Cavatelli € 14**

butter smoked in oak wood, orange-scented carne salada strips

#### **Pork cheek € 22**

ginger Pak Choi gabbage and cherries

#### **Dessert à la carte**

Tasting menu € 55,00 excluding wines

### *Menu "Water"*

#### **Smoked trout sashimi € 14**

Wasabi mayonnaise, apricots with Garda Trentino oil and puffed rice chips

#### **Spaghetti Matt Felicetti Pink € 14**

brook trout's ceviche and black garlic creme

#### **Octopus tentacle and cuttlefishes of Porto Santo Spirito € 23**

mashed potatoes with Garda Trentino oil, baked potatoes and aubergines in oil

#### **Dessert à la carte**

Tasting menu € 55,00 excluding wines

### *Menu "Vegetarian"*

#### **Tomatoes and raspberries gazpacho € 12**

small aubergines balls, burrata cream and basil

#### **Mushroom risotto € 14**

porcino mushrooms, chanterelles and Guà Shiitake

#### **Green Burger € 16**

fried zucchini flowers, "molche", avocado cream and watermelon and feta salad

#### **Dessert à la carte**

Tasting menu € 45,00 excluding wines

#### **Cover charge € 2,50**

For intolerances or food allergies, the dining room staff will be available for any clarification also providing you with a complete allergen list.  
We kindly inform our customers that some dishes may contain frozen food

With our delicious proposals we recommend  
the pairing with selezione "**Vént**" wines by **Cantina Toblino**



## *Menu - English*

### *Desserts*

**Crème brûlée** € 5,5  
lemon and rosemary

**Apple strudel** € 6  
with vanilla ice-cream

**Plain yoghurt** € 6,5  
strawberries, wild berries and hazelnut's crumble

### *Platters and salads*

**Hosteria's rustic platter** € 15,00  
carpaccio of carne salada, cheeses from our valleys,  
potatoes roesti and cabbage salad

**Mixed platter of cold cuts and cheeses**  
Small € 8,00  
Medium € 13,00

**Cheese platter with honey and mustards**  
Small € 9,00  
Medium € 15,00

**Salads**  
Small € 4,00  
Big € 6,00

### *WINE LIST & MENU*

Scan the QR CODE e discover all our wines and the menu!



**Cover charge € 2,5**

For intolerances or food allergies, the dining room staff will be available for any clarification also providing you with a complete allergen list. We kindly inform our customers that some dishes may contain frozen food.





## *Menù - Deutsch*

### *Menù "Fleisch"*

#### **Tacos € 14**

Schwäbisch-Hall Schweinebauch, unsere Barbecue Sauce, Weißkohl und Äpfel

#### **Cavatelli € 14**

geräuchert Butter aus Eichenholz und Carne Salada mit Duft von Orange

#### **Kalbfleishbacke € 22**

Pak Choi Weißkohl und Kirschen

#### **Das Dessert à la carte**

das ganze Menù 55 Euro pro Person (ohne Wein)

### *Menù "Wasser"*

#### **Geräuchert Forelle Sashimi € 14**

Wasabi Mayonnaise, Aprikosen mit Garda Trentino Öl und Puffreise chips

#### **Spaghetti Matti Felicetti Pink € 14**

Rote-Bete-Wasser, Ceviche von Saiblinge und Creme aus schwarzem Knoblauch

#### **Oktopus Tentakeln und Tintenfische von Porto Santo Spirito € 23**

Kartoffeln mit Garda Trentino Öl, gekocht Tomate und Auberginen in Öl

#### **Das Dessert à la carte**

das ganze Menù 55 Euro pro Person (ohne Wein)

### *Menù "vegetarisch"*

#### **Gazpacho von Tomaten und Himbeeren € 12**

Frikadelle von Auberginen, Creme von Burrata und Basilikum

#### **Risotto mit Pilzen € 14**

Steinpilzen, Pfifferlinge und Shiitake von Guà

#### **Grün Burger € 16**

gebratene Zucchini Blüten, „molche“, Creme von Avocado und Salate von Wassermelone und Feta

#### **Das Dessert à la carte**

das ganze Menù 45 Euro pro Person (ohne Wein)

#### **Tischgedeck € 2,5**

Für Intoleranzen und Allergie, das Personal wird für jede Erklärung verfügbar sein.  
Einige Gerichte können tiefgekühlte Lebensmittel enthalten.

Mit unseren Vorschläge, empfehlen wir  
die Kombination mit den Weinen selezione "**Vènt**" von **Cantina Toblino**



## *Menù - Deutsch*

### *Dessert*

**Crème brûlée € 7**

Zitrone und Rosmarin

**Apfelstrudel € 6**

mit Vanilleeis

**Naturjoghurt € 6,5**

Erdbeeren, Beeren und Crumble von Haselnüssen

### *TAGLIERI*

**Hosterias rustikalesplatte € 15**

Carne Salada, Trentino-Käse,  
Kartoffelbraten und Kohlsalat

**Delikatessen und Käseplatte**

Kleine € 8

Mittle € 13

**Käseplatte mit Honig und Senf**

Kleine € 9

Mittle € 15

**Salat**

Kleine € 4

Groß € 6

### *WEINLISTE und MENU*

Scannt den QR CODE und entdeckt all unsere Weine und das Menù!



**Tischgedeck € 2,5**

Für Intoleranzen und Allergie, das Personal wird für jede Erklärung verfügbar sein.  
Einige Gerichte können tiefgekühlte Lebensmittel enthalten.

## *Lista vini*

### *Cantina Toblino*

#### **Spumanti Trento Doc**

	<b>Bicchiere</b>	<b>Bottiglia</b>
Trento Doc Antares Brut Millesimato	€ 3,5	€ 20
Trento Doc Antares Brut Nature Millesimato	€ 4,5	€ 26
Trento Doc Antares Brut Rosè Millesimato Bio	€ 4,5	€ 26
Trento Doc Vent Extra Brut Millesimato	€ 6	€ 35

#### **Vini Bianchi – Le Selezioni**

	<b>Bicchiere</b>	<b>Bottiglia</b>
Trentino Doc DA FORA Manzoni Bianco Bio	€ 5	€ 30
Trentino Doc FOLL Chardonnay Bio	€ 6	€ 35
Trentino Doc PRÀAL Pinot Bianco Bio	€ 5	€ 30
Vigneti delle Dolomiti IGT LARGILLER Nosiola	€ 5	€ 30
Vigneti delle Dolomiti IGT L'ORA Nosiola	€ 4,5	€ 24

#### **Vini Bianchi – Le Tradizioni**

	<b>Bicchiere</b>	<b>Bottiglia</b>
Trentino Doc Chardonnay Bio	€ 3,5	€ 18
Trentino Doc Gewürztraminer Bio	€ 3,5	€ 18
Trentino Doc Kerner	€ 3,5	€ 18
Trentino Doc Müller Thurgau	€ 3	€ 16
Trentino Doc Pinot Grigio Bio	€ 3,5	€ 18
Trentino Doc Riesling Renano	€ 3,5	€ 18
Trentino Doc Sauvignon Blanc	€ 3,5	€ 18
Vigneti delle Dolomiti IGT Nosiola	€ 3	€ 16

#### **Vini Rosati**

	<b>Bicchiere</b>	<b>Bottiglia</b>
Trentino Doc Lagrein Kretzer	€ 3	€ 16
Vigneti delle Dolomiti IGT Schiava Rosato	€ 2,8	€ 14

#### **Vini Rossi – Le Selezioni**

	<b>Bicchiere</b>	<b>Bottiglia</b>
Trentino Doc Baticòr Pinot Nero Bio	€ 6,5	€ 80 (magnum)
Trentino Doc Las Lagrein Bio	€ 5	€ 30
Vigneti delle Dolomiti IGT Elimarò	€ 4	€ 4

#### **Vini Rossi – Le tradizioni**

	<b>Bicchiere</b>	<b>Bottiglia</b>
Trentino Doc Cabernet Sauvignon Bio	€ 3,5	€ 18
Trentino Doc Lagrein Dunkel	€ 3,5	€ 18
Trentino Doc Merlot Bio	€ 3,5	€ 18
Trentino Doc Pinot Nero Bio	€ 3,5	€ 20
Trentino Doc Rebo	€ 3,5	€ 18
Trentino Doc Schiava	€ 3	€ 16
Trentino Doc Teroldego Bio	€ 3,5	€ 18

#### **Vini Dolci**

	<b>Bicchiere</b>	<b>Bottiglia</b>
Trentino Doc Moscato Giallo Bio	€ 3	€ 16
Trentino Doc Vino Santo	€ 6	€ 50
Vigneti delle Dolomiti IGT Goldtraminer	€ 4	€ 20