



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'

La Rendena € 14

tartare di manzo razza Rendena,
pop corn di patate e maionese alla senape

Raviolo Green € 14

all'ossobuco di vitello, spuma al Trentingrana e zenzero

Controfiletto di manzo € 25

il suo ristretto, purée di patate e Shiitake del Guà

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'

Heringbrötchen € 14

panino all'aringa come si mangia al mercato del pesce di Amburgo
accompagnato dalle nostre patate rustiche

Risotto al profumo di lime € 14

seppie di Porto Santo Spirito e salsa Nduja

Salmerino alpino in crosta di mandorle € 25

salsa all'Antares Trentodoc, spinacino saltato
e confettura di cipolla rossa

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'

Crema ai funghi € 12

arancini d'orzo con erbe aromatiche e panna acida

Spaghetto "Matt Felicetti" € 14

con burro affumicato al legno di rovere, capperi fritti e limone

Zucca arrostita € 16

aceto Tradizionale, mousse al gorgonzola,
noci e fichi

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

Millefoglie € 7

pistacchio e ricotta di pecora

Gelato al basilico € 6,5

con susine di Dro

Strudel di mele € 6

con gelato alla vaniglia

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"

Rendena € 14

Rendena beef tartare, potato popcorn and mustard mayonnaise

Green raviolo € 14

Ossobuco, Trentingrana cream and ginger

Sirloin steek € 25

its sauce, mashed potatoes and Guà Shiitake

Dessert à la carte

Tasting menu € 55,00 excluding wines

Menu "Water"

Heringsbrötchen € 14

herring sandwich as you eat at the fish market in Hamburg with our rustic potatoes

Carnaroli with scent of lime € 14

cattlefish of Porto Santo Spirito and Nduja sauce

Alpine char in almond crust € 25

Antares Trentodoc sauce, sautéed spinach and red onion jam

Dessert à la carte

Tasting menu € 55,00 excluding wines

Menu "Vegetarian"

Mushroom cream € 12

barley arancini with aromatic herbs and sour cream

Spaghetti "Matt Felicetti" € 12

with smoked oak butter, fried capers and lemon

Roasted pumpkin € 16

balsamic vineyard Tradizionale, gorgonzola mousse, figs and nuts

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

Apple strudel € 6
with vanilla ice-cream

Basil ice-cream € 6,5
with Dro plums

Mille-feuille € 7
pistachio and sheep ricotta

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"

Rendena € 14

Rendena Rindtartar, Kartofflen-PopCorn und Senf-Mayonnaise

Grün Raviolo € 14

Kalbhaxe, Trentingrana Mousse und Ingwer

Rinderfilet € 25

seine Sauce, Kartoffelpüre und Guà Shiitake

Das Dessert à la carte

das ganze Menù 55 Euro pro Person (ohne Wein)

Menù "Wasser"

Heringsbrötchen € 14

wie es auf dem Hamburg Fischmarkt gegessen wird mit unseren rustikalen Kartoffeln

Limettenduft Carnaroli € 14

Tintenfische von Porto Santo Spirito und Nduja-Sauce

Alpine Saibling in Mandelkruste € 25

Antares Trentodoc Sauce, schwenkte Spinach und rote Zwiebelmarmelade

Das Dessert à la carte

das ganze Menù 55 Euro pro Person (ohne Wein)

Menù "vegetarisch"

Pilz-Creme € 12

Gerste-Arancini mit Kräutermischung und Sauerrahm

Spaghetti "Matt Felicetti" € 12

Mit geräucherter Eichenbutter, gebratenen Kapern und Zitrone

Geröstet Kürbis € 16

Tradizionale Balsamessig, Gorgonzola Mousse, Feigen und Nüsse

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

Apfelstrudel € 6
mit Vanilleeis

Basilikum-Eis € 6,5
mit Dro-Pflaumen

Millefeuille-Kuchen € 7
Pistazie und Schaf-Ricotta

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	Bicchiere	Bottiglia
Trento Doc Antares Brut Millesimato	€ 3,5	€ 20
Trento Doc Antares Brut Nature Millesimato	€ 4,5	€ 26
Trento Doc Antares Brut Rosè Millesimato Bio	€ 6	€ 35
Trento Doc Vent Extra Brut Millesimato	€ 6	€ 35
Vini Bianchi – Le Selezioni	Bicchiere	Bottiglia
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	Bicchiere	Bottiglia
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	Bicchiere	Bottiglia
Trentino Doc Lagrein Kretzer	€ 3	€ 16
Vigneti delle Dolomiti IGT Rosato	€ 2,8	€ 14
Vini Rossi – Le Selezioni	Bicchiere	Bottiglia
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	Bicchiere	Bottiglia
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	Bicchiere	Bottiglia
Trentino Doc Moscato Giallo Bio	€ 3	€ 16
Trentino Doc Vino Santo	€ 6	€ 50
Vigneti delle Dolomiti IGT Goldtraminer	€ 4	€ 20