

Lista Vini Cantina Toblino

	<i>bicchiere</i>	<i>bottiglia</i>
<i>Spumanti Trento Doc</i>		
Trento Doc Antares Brut Millesimato	€ 4,00	€ 25,00
Trento Doc Antares Nature Millesimato	€ 4,50	€ 28,00
Trento Doc Antares Rosè Brut Millesimato Bio	€ 6,50	€ 38,00
Trento Doc Vent Extra Brut Millesimato	€ 6,50	€ 38,00
<i>Vini Bianchi "Le Selezioni"</i>		
Trentino Doc PRÀAL Pinot Bianco Bio	€ 5,50	€ 35,00
Trentino Doc DA FORA Manzoni Bianco Bio	€ 5,50	€ 35,00
Trentino Doc FOLL Chardonnay Bio	€ 6,50	€ 38,00
Vigneti delle Dolomiti IGT LARGILLER Nosiola	€ 5,50	€ 35,00
<i>Vini Bianchi "Le Tradizioni"</i>		
Trentino Doc Chardonnay Bio	€ 3,50	€ 18,00
Trentino Doc Gewürztraminer Bio	€ 3,50	€ 18,00
Trentino Doc Kerner	€ 3,50	€ 18,00
Trentino Doc Müller Thurgau	€ 3,00	€ 16,00
Trento Doc Pinot Grigio Bio	€ 3,50	€ 18,00
Trentino Doc Sauvignon Blanc	€ 3,50	€ 18,00
Vigneti delle Dolomiti IGT Nosiola	€ 3,00	€ 16,00
<i>Vini Rosati</i>		
Trentino Doc Lagrein Kretzer	€ 3,00	€ 16,00
<i>Vini Rossi "Le Selezioni"</i>		
Trentino Doc BATICÒR Pinot Nero Bio	€ 6,50	€ 45 / € 100 Mag
Trentino Doc LAS Lagrein BIO	€ 6,00	€ 35,00
Vigneti delle Dolomiti IGT EL LIMARÒ	€ 4,50	€ 25 / € 60 Mag
<i>Vini Rossi "Le Tradizioni"</i>		
Trentino Doc Rebo	€ 3,50	€ 18,00
Trentino Doc Lagrein Dunkel	€ 3,50	€ 18,00
Trentino Doc Teroldego Bio	€ 3,50	€ 18,00
<i>Vini Dolci</i>		
Trentino Doc Moscato Giallo Bio	€ 3,00	€ 16,00
Trentino Doc Vino Santo (10 cl / 0,375 l)	€ 6,50	€ 55,00
Vigneti delle Dolomiti IGT Goldtraminer	€ 4,00	€ 20,00

Non solo... Cantina Toblino

<i>Spumanti e Champagne</i>	<i>Produttore</i>	<i>Annata</i>	<i>bicchiera</i>	<i>bottiglia</i>
Franciacorta Saten	Quadra	2016	€ 6,00	€ 35,00
Champagne Reserve	Castelneau		€ 9,00	€ 58,00
 <i>Vini Bianchi</i>				
Faye Bianco	Poier & Sandri	2016	€ 6,50	€ 42,00
Sauvignon	Ignaz Niedrist	2020	€ 5,00	€ 30,00
Soave	Inama	2020	€ 3,50	€ 18,00
 <i>Vini Rossi</i>				
Pinot Nero	Franz Haas	2019	€ 5,60	€ 34,00
Trilogia	Bruno Grigolli	2017	€ 6,00	€ 35,00
Repertorio	C. del Notaio	2017	€ 4,50	€ 27,00
 <i>Vini Dolci</i>				
Recioto della Valpolicella (500 ml)	Franchini	2020	€ 6,50	€ 50,00

Taglieri e Insalate

Il tagliere rustico dell'Hosteria

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

Piccolo € 13,00

Grande € 18,00

Tagliere misto di salumi e formaggi

Piccolo € 10,00

Grande € 15,00

Tagliere di formaggi con miele e mostarde

Piccolo € 10,00

Grande € 16,00

Insalate

Piccola € 4,00

Grande € 6,00

Coperto € 3,50

*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.

Cold Platters

The rustic platter of the Hosteria

*Carpaccio of salted meat, cheeses from our valleys,
potato roesti and cabbage salad*

Small € 13,00 - Big € 18,00

Mixed platter of cold cuts and cheeses

Small € 10,00 - Big € 15,00

Cheese platter with honey and mustards

Small € 10,00 - Big € 16,00

Cover charge € 3,50

For food intolerances or allergies, the dining room staff will be available for any clarification by providing you with a complete list of allergens.

We kindly inform our customers that some dishes may contain frozen food.

Kalte Platten

Die rustikale platte der Hosteria

*Carpaccio von Pökelfleisch, Käse aus unseren Tälern,
Kartoffelrösti und Krautsalat*

Kleine € 13,00 - Grosse € 18,00

Gemischte Platte mit Aufschnitt und Käse

Kleine € 10,00 - Grosse € 15,00

Käseplatte mit Honig und Senf

Kleine € 10,00 - Grosse € 16,00

Gedeck € 3,50

Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder -allergien steht das Speisesaalpersonal zur Verfügung zur Klärung, indem wir Ihnen eine vollständige Liste der Allergene zur Verfügung stellen.

Wir weisen unsere Kunden freundlich darauf hin, dass einige Gerichte Tiefkühlkost enthalten können.

Le nostre Proposte

Menu "CARNE" - € 62,00

*Tartare di carne salada (€ 16,00)
panna acida e gazpacho di pomodoro e lampone*

Fusilloni (€ 14,00)

Ragù di coniglio, spuma al Trentingrana e polvere di olive

Lombata di vitello (€ 25,00)

il suo ristretto, crema di topinambur e nugget di funghi shiitake e zucca

Il Dolce

...a scelta dalla lista

Menu "ACQUA" - € 62,00

Trota fumè (€ 14,00)

latte di cocco e guacamole

Ravioli noire (€ 16,00)

ripieni di baccalà mantecato, pesto al basilico e crema di peperoni

Filetto di rombo (€ 23,00)

chips di patate al rosmarino e melanzane sott'olio

Il Dolce

...a scelta dalla lista

Menu "VEGGIE" - € 55,00

Fiori di zucca fritti (€ 14,00)

accompagnati da insalata di anguria, cetriolo, olive, feta e tzatziki

Risotto ai funghi (€ 16,00)

porcini, finferli e shiitake alpini

Babaganosh di melanzane (€ 18,00)

falafel di ceci, ricotta alle erbe e primizie dell'orto

Il Dolce

...a scelta dalla lista

Coperto € 3,50 - Prezzi a persona, vini esclusi

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

Our Proposals...

MENU "CARNE" - € 62,00

*Carne salada tartare (€ 16,00)
with tomato and raspberry gazpacho and sour cream*

*Fusilloni rabbit ragout (€ 14,00)
foam with Trentingrana and olive powder*

*Veal loin (€ 25,00)
its ristretto, Jerusalem artichoke cream, shiitake mushroom nugget and pumpkin*

*The Dessert
... to be chosen from the list*

MENU "ACQUA" - € 62,00

*Trout fumè (€ 14,00)
coconut and guacamole*

*Ravioli "Noire" (€ 16,00)
codfish, basil pesto, burrata and pepper cream*

*Filet of Turbot fish (€ 23,00)
with potato chips and aubergines in oil*

*The Dessert
... to be chosen from the list*

MENU "VEGGIE" - € 55,00

*Fried pumpkin flowers (€ 14,00)
watermelon salad, cucumber, olives, feta cheese and tzatziki*

*Risotto with mushrooms (€ 16,00)
porcini, chanterelles and alpine shiitake*

*Babaganoush (€ 18,00)
falafel, ricotta cheese and vegetables from the garden*

*The Dessert
... to be chosen from the list*

Cover charge € 3,50 - Prices per person, excluding wines

For food intolerances or allergies, the dining room staff will be available for any clarification by providing you with a complete list of allergens.

We kindly inform our customers that some dishes may contain frozen food.

***With our delicious proposals we recommend pairing with the wines
of the selection "Vènt" by Cantina Toblino***

Unsere Vorschläge

MENU "CARNE" - € 62,00

Carne salada Tartare (€ 16,00)
Sauer shane und Tomaten-Himbeeren Gazpacho

Fusilloni (€ 14,00)
Kaninchenragout, Trentingrana-Schaum und Olivenpulver

Kalbslende (€ 25,00)
Topinambur Creme, Shijtake Pilznugget und Kürbis

Der Nachtisch
...aus der Liste zu wählen

MENU "ACQUA" - € 62,00

Forelle Fumè (€ 14,00)
Kokonuss und Guacamole

Ravioli Noire (€ 16,00)
Kabeljeau, Basilikum pesto, Burrata und Peperoni Creme

Stenibutfisch Filet (€ 23,00)
Kartoffeln Chips und Aubergine in Öl

Der Nachtisch
...aus der Liste zu wählen

MENU "VEGGIE" - € 55,00

Gebratene Kürbisblüten (€ 14,00)
Wassermelonensalat, Gurken, Oliven, Fetakäse und Tzatziki

Risotto mit Pilzen (€ 16,00)
Porcini-Pilzez, Pfifferlinge und alpiner Shijtake

Babaganoush (€ 18,00)
Falafel, Ricotta-Käse und Gemüse aus dem Garten

Der Nachtisch
...aus der Liste zu wählen

Gedeck € 3,50 - Preise pro Person, ohne Weine

Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder -allergien steht das Speisesaalpersonal zur Verfügung zur Klärung, indem wir Ihnen eine vollständige Liste der Allergene zur Verfügung stellen.
Wir weisen unsere Kunden freundlich darauf hin, dass einige Gerichte Tiefkühlkost enthalten können.

**Mit unseren leckeren Vorschlägen empfehlen wir Paarung mit den Weinen
der Auswahl "Vènt" von Cantina Toblino**

Dolci

Torta Cioccolato e Passion Fruit

€ 8,50

Gelato al basilico

fragole e crumble di nocciola

€ 6,50

Millefoglie

pistacchio e ricotta di pecora

€ 9,50

Desserts

Passion fruit and chocolate

€ 8,50

Basil Ice Cream

strawberries and hazelnut crumble

€ 6,50

Millefoglie

pistachio and sheep ricotta

€ 9,50

Nachtisch

Maracuja und Schokoladenkuchen

€ 8,50

Basilikum Ice

Erdbeeren und Haselnuss-Crumble

€ 6,50

Erdbeeren und Haselnuss-Crumble

Pistazien und Schafsricotta

€ 9,50