



Il giardino delle spezie

ANTIPASTI

per iniziare

Salmone marinato alla rapa rossa

spuma di yogurt e gel di rapa.

€ 14,00



Tartare* di Fassona piemontese

cipolle rosse in osmosi, frollino alle olive leccino e maionese fatta in casa

€ 15,00



Selezione del salumiere trentino e formaggi nostrani

€ 19,00



Patata soffiata farcita con frico

su coulis di pomodorini confit

€ 14,00



Hummus di ceci

con ciliegini semi dry e crumble al peperoncino

€ 12,00



PRIMI PIATTI

tutta la pasta viene prodotta e trafilata in casa

Tagliatelle trafilate alla Francescana € 17,00

con ragù di selvaggina



Risotto varietà Carnaroli con gorgonzola, € 16,00

gel di camomilla e polline della Valle dei Laghi



minimo 2 persone

Plin farciti con pecorino, nocciole e liquirizia € 17,00

profumati al timo, al burro versato e salvia



Spaghettone trafilato in casa € 16,00

con pesto di sedano, agrumi e code di gamberi



Strangolapreti € 13,00

al burro versato e salvia



Canederli trentini della tradizione € 14,00

al burro versato o in brodo



Maccheroni trafilati al pomodoro € 9,00



Maccheroni trafilati al ragù di manzo € 10,00



Maccheroni trafilati all'arrabbiata € 10,00



+39 0461 340122

www.ilgiardinodellespezie.it

SECONDI PIATTI

la seconda portata

Carne salada del Brenta

con fagioli borlotti all'olio



€ 18,00

Rollè di coniglio in porchetta

con susine di Dro spadellate al burro e il suo fondo



€ 20,00

Tagliata di scottona nazionale

con patate dorate al forno

€ 23,00

Stinco di maialino da latte alla senape e miele cotto in bassa temperatura e ripassato in forno

con crauti e polenta



€ 21,00

Salmerino della Roggia alle mandorle

con patate al forno



€ 19,00

Piatto cacciatore con spezzatino di cervo

crauti, polenta** integrale del Bleggio e funghi di bosco misti



€ 22,00

Padellino rustico gratinato

con patate, mozzarella, spressa e salamella nostrana macellerie "Bazzoli"



€ 14,00

Padellino trevigiano

con patate, mozzarella, scamorza affumicata e radicchio rosso



€ 13,00

CONTORNI

assieme

Patate al forno agli aromi € 6,00

Patate fritte* € 6,00

Insalata mista di stagione € 6,00

Crauti freschi stufati € 5,00

Polenta con farina di mais integrale** € 5,00
del Bleggio Az. Agricola "Prodotti del Portico"

Fagioli Borlotti € 6,00
del Bleggio Az. Agricola "Prodotti del Portico" all'olio extra vergine d'oliva

Verdure arrostate al forno € 6,00

COPERTO 1,90 €

LE INSALATE

CAESAR

insalata verde, pollo grill, crostini di pane, scaglie di grana, salsa caesar



€ 13,00

GRECALE

insalata verde, radicchio rosso, pomodorini, feta greca e olive Riviera



€ 13,00

CAPRESE

pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P., origano



€ 13,00

MENÙ BIMBI

per i piccoli ospiti

Pasta baby al pomodoro



€ 7,00

Pasta baby al ragù



€ 7,00

Gnocchetti baby di patate al pomodoro o al ragù



€ 8,00

Cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte*



€ 12,00

Wurstel Savelade con patatine fritte*



€ 10,00



SENZA GLUTINE

per i clienti celiaci



PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate fatti in casa al ragù di manzo € 10,00

Pasta al pomodoro € 9,00

SECONDI PIATTI

Tutti quelli presenti in lista

PANE SENZA GLUTINE FATTO IN CASA € 1,00

Fatto in casa e poi surgelato mediante abbattitore di temperatura in modo da rispettare le proprietà organolettiche delle materie prime utilizzate.

ALLERGENI

Avvertiamo i gentili ospiti che gli alimenti e le bevande somministrati al Giardino delle Spezie possono contenere ingredienti considerati allergeni secondo il Regolamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 "relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori"

SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE		
1		Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2		Crostacei
3		Uova
4		Pesce
5		Arachidi
6		Soia
7		Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8		Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9		Sedano
10		Senape
11		Semi di sesamo
12		Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazione > a 10 mg/kg o 10 mg/l)
13		Lupini
14		Molluschi

*possibile utilizzo di prodotti congelati/surgelati

**potrebbe contenere glutine

Segnala al personale di sala qualsiasi allergia o intolleranza