



Il giardino delle spezie

ANTIPASTI

per iniziare

Tartare di Fassona* piemontese

gel d'uovo pastorizzato, cipolla rossa in osmosi di Teroldego e chips di pane croccanti



€ 15,00

Selezione di salumi del Brenta e formaggi nostrani a latte crudo



€ 20,00

Hummus di ceci, pomodori secchi, finocchi croccanti acidulati e crumble di Trentingrana e peperoncino



€ 13,00

Bocconcini di salmerino marinato

verdurine all'agretto su lettino di misticanza e chips di polenta



€ 17,00

Carpaccio di carne salada trentina

con rucola e scaglie di Grana



€ 15,00

Terrina di maialetto* cotto nella birra

pan brioche tiepido, cipolle caramellate e maionese light alla liquirizia



€ 16,00

PRIMI PIATTI

tutta la pasta viene prodotta e trafilata in casa

Tagliatelle al mirtillo

con ragù di cervo* profumato alle bacche di ginepro



€ 17,00

Canederli della tradizione

al burro versato o in brodo



€ 14,00

Risotto varietà Carnaroli "Riserva San Massimo"

con asparago bianco, uovo pastorizzato e scorzone nero



€ 18,00
a persona
minimo 2 persone

Tortelli Mojito al gambero rosa*

di Porto Santo Spirito e burrata, saltati con datterini gialli, estratto di gambero in uscita



€ 20,00

Strangolapreti trentini

al burro e salvia



€ 13,00

Zuppa di verdure della casa



€ 12,00

Spaghettone trafilato

Pak-choi, ciliegino pachino, luganega trentina e scaglie di pressa in uscita



€ 18,00

Torchietti trafilati al pomodoro



€ 9,00

Torchietti trafilati al ragù di manzo



€ 10,00

Torchietti trafilati all'arrabbiata



€ 10,00

SECONDI PIATTI

la seconda portata

tutti i secondi piatti sono senza glutine, la polenta potrebbe contenere tracce di glutine

Rösti di patate*

con carne salada, Tovel fuso e cappucci marinati



€ 16,00

Tagliata di Roast-beef*

con patate arrosto alle erbe di Provenza

€ 25,00

peso minimo 280 gr

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

€ 23,00



Carne salada alla griglia

con fagioli del Bleggio all'olio Extra Vergine d'oliva



€ 20,00

Darne di salmerino croccante alle mandorle

con patate al forno



€ 20,00

Piatto cacciatore con spezzatino di cervo*

crouti, polenta** integrale del Bleggio e funghi di bosco



€ 23,00

Padellino rustico gratinato

con patate, mozzarella, gorgonzola e salamella trentina



€ 14,00

Padellino boscaiolo gratinato

con mozzarella, scamorza affumicata e funghi di bosco misti



€ 13,00

+39 0461 340122

www.ilgiardinodellespezie.it

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"

Rösti di patate* € 7,00

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



€ 14,00

GRECALE

insalata verde, radicchio rosso, pomodori, 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

Cotoletta di pollo 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 € 2,00

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