Menu

L'Antica Trattoria del Giglio

NOTA DELLE TRENTINE ...

Il rispetto delle stagioni e l'amore per i prodotti della terra del nostro territorio sono quello che vi offriamo per consentirvi di gustare i numerosi piatti della cucina LADINA - TRENTINA - ALTOATESINA -

Inoltre per assicurarvi qualità e freschezza non teniamo grandi scorte e cuciniamo tutto al momento, pertanto potremmo esaurire qualche piatto o farvi attendere ... abbiate pazienza ...

grazie!

Piatti tradizionali ... con un pizzico di fantasia ...

LEGENDA CON I SIMBOLI UTILIZZATI NEL MENU :



Il miele in cucina :
un prezioso dono delle api (un alimento il cui consumo è antichissimo) che diventa un ingrediente importante nei nostri piatti.



Piatti vegetariani :
gustosi piatti a base di verdure, formaggi e uova.



Piatti rustici tradizionali :
per riscoprire i sapori genuini di un tempo.



Piatti vegani :
piatti privi di ingredienti di origine animale.

- PANE E COPERTO € 2.00
- ALL'OCCORRENZA POSSONO ESSERE UTILIZZATI PRODOTTI SURGELATI.
- NEL MENU TROVATE INTERESSANTI NOVITÀ IN MATERIA DI ALLERGENI.

PER INIZIARE ... ANTIPASTI ...



- Antipasto "Tirolese":
  affettati tipici del Trentino-Alto Adige, burro al rafano e cipolle balsamiche. € 14.00



- Tagliere in verde:
  frittata con patate e porri, cavolo cappuccio e cumino in olio aromatico, caprino e ricotta freschi e miele di castagno. € 14.00
- Sapore di bosco e di malga sul tagliere ... (selvaggina, formaggi e composte). € 16.00
- Armonia di antipasti:
  affettati "tirolesi" e frittate con patate e porri, formaggi freschi e semi-stagionati e cipolle balsamiche. € 20.00

I NOSTRI ... PRIMI PIATTI ...

- Tradizione "Tirolese" (piatto unico):
  "Spätzle" agli spinaci con salsiccia e panna e canederlini di speck e di formaggio. € 16.00



- Tagliatelle di pasta fresca al ragù di capriolo. € 14.00

- Risotto al "Teroldego" e radicchio (al minimo per 2 pers.)* € 14.00



- Tortino di mais: •vegetariano; € 13.00
  •sfizioso. € 13.00

*Se lo desiderate ... come tocco finale nel risotto aggiungiamo il miele di millefiori!

PROSEGUENDO ... SECONDI ...

- **Armonia di carni e polenta:**
  cervo in salmì e gulasch di manzo "alla tirolese", polenta integrale di "Storo" e polenta di patate. € 24.00

- **Armonia Vegana:**
  terrina d'orzo con zucca e funghi in olio aromatico e verdure di stagione. € 15.00

- **Piatto in "Verde":**
  polenta di "Storo", polenta di patate, funghi misto bosco e dadolata di formaggio di malga. € 16.00

- **Piatto di malga:**
  würstel "Meromer, formaggio saporito, crauti, salsa di rafano e polenta di "Storo". € 15.00

NON DIMENTICHIAMO I NOSTRI ... FORMAGGI ...

- **Degustazione servita con cipolle balsamiche e composte di frutta e miele.** € 17.00

Le nostre Tisane...

- **Tisana di Betulla e miele:**
  efficace diuretico, elimina cloruri e colesterolo. € 2.50
- **Tisana di Finocchio, cumino ed Achillea:**
  favorisce l'espulsione dei gas intestinali ("pancia piatta"). € 2.50
- **Tisana alle Erbe Depurative:**
  tra cui genziana e rabarbaro!
  disintossica l'organismo e aiuta la digestione. € 2.50
- **Tisana "Relax":**
  miscela di 10 erbe che conciliano il sonno. € 2.50
- **Tisana Menta, salvia e buccia di limone:**
  rinfrescante, calma la sete, stimola energia ed è di aiuto ai disturbi legati alla cattiva digestione. € 2.50
- **Caffè di Cicoria:**
  con il suo gusto forte sostituisce la caffeina, stimola la digestione; depurativo del fegato. € 1.50

Dev'pai se Vedon!!

Novembre...
tempo di castagne, polenta e funghi...

PER INIZIARE...

- Tortino di farina integrale con ragù di funghi e salsiccia - € 13,00
- Piccola zuppa di patate, zucca e crostini di pane - € 8,00

DEI...DELIZIOSI...PRIMO PIATTO...

- Risotto mantecato con castagne, porcini e speck croccante (al minimo per due persone) - € 14,00

PROSEGUENDO...SECONDO...

- Filetto di maiale speziato con frutta secca, miele di castagno e polenta. € 18,00