

# Menu

Antica Trattoria  
del Gioio



## NOTTE DELLE TARENTINE

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

FILTOFTESINA-

Inoltre per assicurarvi qualità e freschezza non teniamo grandi scorte e diamo tutto al momento. Pertanto potremmo esaurire qualche piatto o darvi l'attesa... 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 e' antichissimo) che diventa un ingrediente importante nei nostri piatti -



Piatti Vegetariani :  
gustosi piatti a base di verdure, formaggi e more.



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 NOVITA' IN MATERIA DI ALLERGENI

## PER INIZIARE ... ANTIPASTI ...

### • Antipasto "tirolo":

affettati tipici del Trentino - Alto-Adige, burro al rosmarino e cipolle balsamiche.

€ 13.00

### • Tagliere in verde:

frittata con patate e porri, cavolo cappuccio e cumino in olio aromatico, caprino e ricotta freschi e miele di castagno.

€ 13.00

### • Sapore di bosco e di Malga sul

tagliere ... (sebaggiame, formaggi e composte).

€ 15.00

### • Armonia di antipasti:

affettati tirolesi e frittata con patate e porri, formaggi freschi e semistagionati e cipolle balsamiche.

€ 20.00

# I NOSTRI ... PRIMI PIATTI ...

## ● "Tradizione Tinobese" (piatto unico):

"Spätzle" agli spinaci con speck cotto (prosciutto affumicato tinobese) e panna e comederlini di speck e di formaggio in brodo o al burro "versato". € 16.00

## ● Tagliatelle di pasta fresca al ragu' di capriolo. € 13.00

## ● I gnocchetti:

"Spätzle" agli spinaci con funghi misto bosco. € 11.00

## ● Zuppa del "Maso":

con legumi, orzo e carne affumicata. € 9.00

## PROSEGUENDO ... SECONDI ...

### Armonia di carni e polenta:

Cervo in salmù e gulasch di morzo "alla tirolese", polenta integrale di "Storo" e polenta di patate. € 23.00

### Armonia vegana:

tagliolini di farro con zucca e funghi in olio aromatico e verdure di stagione. € 15.00

### Pietto in "verde":

polenta di "Storo", polenta di patate, funghi misto bosco e dadolata di formaggio di malga. € 16.00

### Pietto di malga:

würstel "Meraner", formaggio saporito, crauti, salsa rafano e polenta di Storo. € 14.00

### Non dimentichiamo i nostri ...

#### formaggi:

degustazione servita con cipolle balsamiche e composte di frutta e miele. € 15.00

# Piccole curiosità della Valle di Fanna ...

Lo sapete che ... a fine '700 sparisce  
in Val di Fanna l'attività che ha garantito  
per secoli la sussistenza delle comunità di  
Valle ... la pastorizia! ... non a  
caso il simbolo della nostra Valle è il  
pastore!

Da fine '700 in poi, con S. Giuseppe, seguono  
parecchi nomini pastori per svolgere  
l'attività di pittori edili, muratori e decoratori  
verso varie località dell'Impero

Astruzico ...

per loro la montagna più difficile ...  
più pesante da attraversare era l'uscio  
della propria "stua", il soggiorno di  
casa!

I pittori fassani erano molto rinomati, in  
tutto l'Impero, come decoratori di  
mobili ... utilizzavano tinte forti e famoso  
era il loro "FASSANERBLAU" ... il "blu  
fassano"!

Con l'autunno tornavano finalmente a  
casa per trascorrere l'inverno con la  
famiglia!

Le composte di frutta e verdura del nostro menu sono  
fatte in casa e sono tratte dalle ricette delle nonne  
trentine e cemonesi.



# de mostre 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
- ◆ Tisane 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
- Coffe' di Cicoria:  
con il suo gusto forte sostituisce la caffeina, stimola la digestione; depurativo del fegato. € 1.50

Develpai, se vedon!!

# Novembre...

Giornate fredde, prime  
nebbie...

Sapori e profumi intensi...  
del bosco e del Campo,  
portando calore nei nostri  
piatti...

TRADIZIONALI ed INNOVATIVI






## Piccola entrata ... antipasti ...

- ▶ Tortino di mais e di farina integrale con ragu' di würstel e salsiccia € 11.00
- ▶ Vegetariano: vellutate di castagne e patate con crostini di pane al burro di timo. € 7.00

## Deliziosi ... primi piatti ...

- ▶ Maccheroni "sfiziosi" (vegetariano) con porcini, castagne e dadolata di scamorza. € 14.00

- 
- ▶ Il risotto "rustico": con zucca, e salsiccia ... per chi lo desidera proponiamo anche l'orsotto (al minimo per 2 pers.) - € 13.00

## Proseguendo ... il sapore della carne ...

- ▶ Al forno : costine alla birra con funghi misto bosco e polenta di Storo € 16.00
- ▶ Al miele : petto di pollo con dadolata di zucca, mele, patate, mandorle e miele speziato. € 16.00
- ▶ In padella : filetto di maiale al burro di fiens con fonduta di formaggio di malpa e tortino di Mais ed integrale. € 18.00

## Dolcemente ... concludendo ...

- ▶ Mascarpone con le castagne e mousse di zucca. € 7.00
- ▶ Tortino di farina di grano saraceno al profumo di mele con mirtilli rossi - € 6.00

# Grosie Develpai

Antica Trattoria  
del Giglio

€ 13.00