

Menu

Antica Trattoria
del Gijho



NOTTE DELLE TRENTINE


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.

#LTOFTESINF-


Inoltre per assicurarvi qualità e freschezza non teniamo grandi scorte e diamo 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 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 NOVITÀ IN MATERIA DI ALLERGENI


PER INIZIARE ... ANTIPASTI ...

• Antipasto "tiroloese":



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 Molga sul

tagliere ... (sebraggina, formaggi e composte). € 15.00

• Armonia di antipasti:

affettati tiroloesi 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

• Il gnocchetti:



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

• Zuppa del "Masò":



con legumi, orzo e carne affumicata. € 9.00

PROSEGUENDO ... SECONDI ...

Armonia di carni e polenta:

Cervo in salmù e gulasch di manzo "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

Piatto im "verde":

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

Piatto di malga:

würstel "Meramer", 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 Fassa ...

Lo sapete che ... a fine 1700 sparisce in Val di Fassa 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, ogni anno, parecchi uomini partono per svolgere l'attività di pittori edili, muratori e decoratori verso varie località dell'Impero

Astrigico ... 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 le famiglie!

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



Le nostre Tisane ...

- ◆ Tisana di Betulla e miele:
efficace diuretico, elimina cloruri e colesterolo. € 2.50
- ◆ Tisana di Fimocchio, cumino ed Achillea:
favorisce l'espulsione dei gas intestinali ("poncia piatta"). € 2.50
- ◆ Tisana alle Erbe Depurative:
tra cui genziana e trabarbaro!
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

Develpai, se vedon!!

Trattoria del Giglio

PROPOSTE DELLA SETTIMANA...

Tortino di mais integrale con ragù
di würstel e salsiccia €12

Risotto mantecato con porcini,
castagne e speck croccante €14
(min 2 pers.)

Maiale al forno gratinato con
funghi misto bosco e
patate arrosto €18



Per
concludere
in
dolcezza...



• Strudel di mele servito con
salsa vaniglia. € 6.00

• Gelato con i frutti di bosco
caldi. € 6.00

• Gelato con pere in
composta e salsa
cioccolato, € 6.00

• yogurt servito con frutta
secca e miele.
€ 6.00

• Dessert in duetto:
• cioccolato fondente
in mousse
con gnoppa di
Moscato, € 6.00
• Crema Moscato
con coste perle -
• I nostri biscotti di
 pasta frolla...
€ 6.00