

Antipasti

FRITTO MISTO DI MONTAGNA DELLA MALGA VALCIGOLERA** 18

Canederlotti fritti, polpette, rösti di patate, stick di polenta, cubetti di Tosèla impanati

Ideale come antipasto da condividere, oppure come piatto unico.

TAGLIERE MISTO DELLA MALGA 16

CARPACCIO DI TOSÈLA 16

con Cavolo Cappuccio, cumino, mela della Val di Non e dressing ai Frutti di Bosco

Primi Piatti

TAGLIATELLE O PAPPARDELLE AL RAGÙ DI SELVAGGINA** 14

Tagliatelle del Pastificio Felicetti 

CANEDERLI IN BRODO o AL BURRO FUSO** 13

SPÄTZLE DELLA MALGA** 13

con burro fuso e ricotta affumicata

ZUPPA DEL GIORNO** 11-13

Chiedi al cameriere cosa bolle in pentola: zuppa d'orzo, zuppa di lenticchie, di cipolle o pasta e fagioli?

Coperto / Servizio, include il pane. 1.80

* Alcuni prodotti possono essere surgelati / Prodotti surgelati

** Alcuni prodotti possono essere provenienti da congelazione tramite abbattitore di prodotti fatti in casa

Secondi Piatti

PIATTO CIGOLERA 16

Formaggio L'Arin del Caseificio di Primiero alla piastra, polenta di Storo e fagioli in umido

PIATTO MALGA 18

Polenta di Storo, salsiccia di Primiero alla piastra, Tosèla del Caseificio di Primiero e funghi misti

PIATTO DELLO SCIATORE 16

Tre uova all'occhio di bue, speck croccante della macelleria Taufer di San Martino e patate

CANEDERLI CON GOULASCH** 18

Due canederli della tradizione primierotta con Goulasch di manzo

POLENTA e GOULASCH 17

COTOLETTA CON PATATINE FRITTE** 14

WÜRSTEL CON PATATINE FRITTE* 11

Contorni

Patatine fritte*, Rösti di Patate*, Fagioli, Cavolo cappuccio con speck e cumino 6

Funghi misti 7

Dolci fatti in casa

Strudel di Mele con panna 6

Torta del giorno 6



MALGA VALCIGOLERA

San Martino di Castrozza - Dolomiti

Panini Leggendari

IL PANINO LEGGENDARIO 10

Panino leggendario per eccellenza con Salsiccia della cooperativa di Mezzano, formaggio fuso del Caseificio di Primiero e mix di verdure grigliate

WÜRSTEL 9

Panino leggendario con Würstel, formaggio fuso e mix di verdure grigliate

SUPER-MASCIO 9

Panino leggendario con Salsiccia della cooperativa di Mezzano, Tosèla del Caseificio di Primiero e cipolla

SPUNTINO BAVARESE * 12

Weisswurst bollito della macelleria Taufer di San Martino, con Bretzel salato e senape dolce

con Birra Weizen Hacker-Pschorr 0,5 lt 18

TOSÈLA, SPECK & VERDURE 8

Panino leggendario con Tosèla del Caseificio di Primiero, Speck della Macelleria Taufer, cipolla e zucchine

TOSÈLA & VERDURE **VEGETARIANO** 7.5

Panino leggendario con Tosèla del Caseificio di Primiero, cipolla e zucchine

TOSÈLA & SPECK 7.5

Panino leggendario con Tosèla del Caseificio di Primiero e Speck della Macelleria Taufer

PATATINE FRITTE * 6

BRETZEL SALATO * 4

BOCCONCINO CON AFFETTATO 3.5

UOVO SODO 1.5

PIZZETTA 3.5

Aggiunta salse a piacere / incluse nel prezzo



Hai qualche intolleranza alimentare o richiedi particolari? Non esitare, comunicalo in anticipo! È disponibile per la consultazione il registro degli allergeni: richiedilo al personale.

PANINI LEGGENDARI & TAKE AWAY


Caffetteria

Caffè / Caffè macchiato	1.5
Caffè corretto	2.3
Caffè americano	2
Caffè Orzo / Ginseng	2.3
Caffè decaffeinato	2
Caffè con Panna	2.5
Cappuccino	2.5
Macchiato	2
Latte macchiato	3.5
Latte caldo	2.5
Cioccolata calda	4
Cioccolata calda con Panna	5
The caldo / Tisane	3.5
Jägerthee	4


Per combattere il freddo

Bombardino	5
Calimero	6
Vin brulè	4
Brulè di mele	4
Vov / Punch	4.5

Acqua & Bibite

Acqua 0,5 L	2.3
Acqua 0,7 L	3.5
Bicchieri d'acqua frizzante	1
SkiWasser	4
Bibite in lattina	3.5
Acqua tonica	3.5
Acqua e Sciroppo	3.5
Succo di frutta	3.5
Succo di frutta 	4.5

Vino, Birra & Aperitivi

Vino al bicchiere (spina)	3
Calice di vino	5
Vino della casa 1/4 L	4
Vino della casa 1/2 L	7
Vino della casa 1 L	13
Calice di Prosecco Perlage 	4.5
Calice di Trento Doc	5.5
Spritz Aperol / Campari	5
Birra alla spina / Radler 0,2 cl	3
Birra alla spina / Radler 0,4 cl	5.5
Birre in bottiglia	4.5 - 5.5
Birra Weizen 0,5 cl	7

Grappe & Amari

Grappa del Dahu	4.5
Grappe erba / frutta	4.5
Grappe Barricate	6
Grappe Monovitigno	5
Bibite in lattina	3.5
Amari	5

Cioccolate Ritter	3.5
Brioches	2.5



Prodotti derivanti da Agricoltura biologica, contrassegnati dal marchio della Comunità europea secondo il Regolamento CE 834/2007.

Vuoi saperne di più?



Visita il nostro sito web



@malgavalcigolera

e seguici sui nostri canali social!

In questo menù sono presenti portate preparate senza utilizzo di carne né pesce.

Con il menù vegetariano garantiamo la riduzione dei consumi energetici e idrici e delle emissioni inquinanti dovuti agli allevamenti.

In questo menù sono presenti almeno 3 alimenti o bevande certificati da agricoltura biologica.

In questo modo, sostenendo un metodo di coltivazione rispettoso dell'ambiente, garantiamo una migliore protezione delle risorse naturali e della biodiversità, nonché un maggior benessere degli animali.



In questo esercizio, **il cliente ha la possibilità di ordinare il vino rosso alla spina Cabernet Vite Franca dell'azienda Agricola Serena Wines di Conegliano (TV).** In questo modo, garantiamo un minor consumo di risorse naturali, la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto delle bottiglie e la riduzione di rifiuti da imballaggio.



In questo esercizio, **il cliente ha la possibilità di ordinare l'acqua del rubinetto.** In questo modo, garantiamo un minor consumo di risorse naturali, la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto delle bottiglie e la riduzione di rifiuti da imballaggio.



In questo esercizio, **il cliente ha la possibilità di ordinare una porzione ridotta di alcune delle pietanze presenti nel menu, scegliendo l'opzione *menu degustazione*.**



In questo esercizio, **il cliente ha la possibilità di portare a casa, utilizzando un apposito contenitore disponibile su richiesta, il cibo e le bevande ordinati ma non interamente consumati durante il pasto.** In questo modo, evitiamo gli sprechi di cibo e garantiamo la riduzione del rifiuto organico.

Menù vegetariano

Antipasto

CARPACCIO DI TOSÈLA 16
con Cavolo Cappuccio, mele della Val di Non, cumino e dressing ai Frutti di Bosco

Primo


SPÄTZLE DELLA MALGA ** 13
serviti con burro fuso e ricotta affumicata


Secondo


POLENTA E TOSÈLA 14
Polenta di Storo e Tosèla del Caseificio di Primiero


PREZZO MENÙ DEGUSTAZIONE: 39
coperto e acqua naturale inclusi

In questo menù sono presenti portate i cui ingredienti principali sono provenienti da filiera Trentina, ovvero interamente composta da operatori trentini (allevatori, coltivatori, trasformatori, distributori). A tali portate è abbinato almeno un vino derivante anch'esso da filiera trentina. Nel menù a filiera trentina, possono essere impiegati fino al 50% di prodotti non trentini, purché acquistati direttamente da produttori locali collocati a un massimo di 30 km dall'esercizio: in questo modo, manteniamo attivo l'impegno di ridurre i trasporti. Con il menù a filiera trentina garantiamo la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto degli alimenti e sosteniamo l'agricoltura e l'allevamento del nostro territorio.

 In questo esercizio, **il cliente ha la possibilità di ordinare il vino rosso alla spina Cabernet Vite Franca dell'azienda Agricola Serena Wines di Conegliano (TV)**. In questo modo, garantiamo un minor consumo di risorse naturali, la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto delle bottiglie e la riduzione di rifiuti da imballaggio.

 In questo esercizio, **il cliente ha la possibilità di ordinare l'acqua del rubinetto**. In questo modo, garantiamo un minor consumo di risorse naturali, la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto delle bottiglie e la riduzione di rifiuti da imballaggio.

 In questo esercizio, **il cliente ha la possibilità di ordinare una porzione ridotta** di alcune delle pietanze presenti nel menu, scegliendo l'opzione **menu degustazione**.


 In questo esercizio, **il cliente ha la possibilità di portare a casa, utilizzando un apposito contenitore disponibile su richiesta, il cibo e le bevande ordinati ma non interamente consumati durante il pasto**. In questo modo, evitiamo gli sprechi di cibo e garantiamo la riduzione del rifiuto organico.

Menù a filiera trentina

Per iniziare

TAGLIERE DI FORMAGGI LOCALI 16

del Caseificio di Primiero, con mostarde dell'Azienda Agricola Dalaip dei Pape

Vino abbinato: Prosecco Perlage 

Piatto unico

POLENTA E TOSÈLA 14

Polenta di Storo e Tosela del Caseificio di Primiero

Vino abbinato: Teroldego - Castel Firmian

Qualcosa di dolce

STRUDEL DI MELE ** 7

con pasta matta, mele della Val di Non, uvetta e pinoli. Servito con panna montata

PREZZO MENÙ DEGUSTAZIONE: 45

coperto, acqua naturale e calici di vino abbinati inclusi

**Prodotti della Filiera Trentina
presenti nel menù:**



Formaggi e Tosèla del Caseificio di Primiero
Mostarde dell'az. agricola Dalaip dei Pape
Mele della Val di Non DOP Golden Delicious

Per maggiori informazioni riguardanti la filiera trentina e l'origine dei prodotti indicati, si prega di rivolgersi al personale.