

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 **VEGETARIANO** 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 **LOCAL** 16

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

PIATTO MALGA **LOCAL** 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 LOCAL 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 LOCAL 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 LOCAL 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

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 LOCAL 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 LOCAL 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.

Le nostre azioni per l'ambiente



Tra i prodotti offerti nel nostro locale 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.

Questi prodotti sono contrassegnati dal marchio della Comunità europea secondo il Regolamento CE 834/2007.

LOCAL

All'interno del nostro menu sono presenti alimenti provenienti da aziende agricole e produttori locali che si trovano nel raggio di 30 Km in linea d'aria dal nostro ristorante. In questo modo, valorizziamo la filiera corta e la produzione sul territorio. Alimenti di produzione locale:

- Formaggi del Caseificio di Primiero (Tosèla, L'Arin, Primiero Fresco, Primiero Stagionato)
- Gallette di Mais BIO dell'Agritur Dalaip dei Pape
- Mostarde dell'Agritur Dalaip dei Pape



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.


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!