

ITALIANO



MALGA VALCIGOLERA

San Martino di Castrozza - Dolomiti

MENU

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 & FORMAGGIO FUSO 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

TOSÈLA, SPECK & VERDURE LOCAL 8.5

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

TOSÈLA & VERDURE VEGETARIANO 8

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

TOSÈLA & SPECK LOCAL 8

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

Aggiunta salse a piacere / incluse nel prezzo

Stuzzichini

PATATINE FRITTE * 6

BRETZEL SALATO * 4

BOCCONCINO CON AFFETTATO 3.5

PIZZETTA 3.5

UOVO SODO 1.5

Dolci fatti in casa

KAISERSCHMARREN CON MARMELLATA DI MIRTILLI ROSSI 8

Soffice frittata dolce, tagliata a straccetti e servita con marmellata di mirtilli rossi.

STRUDEL DI MELE CON PANNA 6

Strudel di Mele della tradizione, servito con panna montata.

TORTA DEL GIORNO O DOLCE AL CUCCHIAIO 6



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

Antipasti

FRITTO MISTO DI MONTAGNA DELLA MALGA VALCIGOLERA** 18

Canederlotti fritti, polpette, rōsti 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

su letto di Valeriana e Arance, con emulsione agli agrumi

Primi Piatti

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CERVO** 15

Tagliatelle del Pastificio Felicetti



PENNE ALLA CREMA DI RADICCHIO E SPECK CROCCANTE 14

Pennoni del Pastificio Felicetti

CANEDERLI TRADIZIONALI 13

in brodo o al burro fuso **

GNOCCHI DI POLENTA 14

con fonduta di formaggi e funghi

ZUPPA DEL GIORNO 12

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** 17

Formaggio L'Arin del Caseificio di Primiero alla piastra con cipolla caramellata, uvette e pinoli, 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

CHIEDI AL NOSTRO STAFF QUALI SONO I PIATTI E LE PROPOSTE FUORI MENU!

POLENTA e GOULASCH 17

COTOLETTA CON PATATINE FRITTE ** 14

WÜRSTEL CON PATATINE FRITTE * 12

Contorni

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

Funghi misti 7

Caffetteria

Caffè / Caffè macchiato	1.6
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	4.5
Cioccolata calda con Panna	5
The caldo / Tisane	3.5
Jägerthee	4

Per combattere il freddo

Bombardino	5.5
Calimero	6.5
Vin brulè	4
Brulè di mele	4
Vov / Punch	4.5

Acqua & Bibite

Acqua 0,5 L	2.5
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	6.5
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
Amari	5

Cioccolate Ritter	3.5
Brioche	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 LOCAL

16

su letto di Valeriana e Arance
con emulsione agli agrumi

Primo

PENNE ALLA CREMA DI RADICCHIO

14

Pennoni del Pastificio Felicetti

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 LOCAL 16

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

Vino abbinato: Prosecco Perlage

Piatto unico

POLENTA E TOSÈLA LOCAL 14

Polenta di Storo e Tosela del Caseificio di Primiero

Vino abbinato: Teroldego - Castel Firmian

Qualcosa di dolce

STRUDEL DI MELE ** 7

con 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.