



---

**MALGA VALCIGOLERA**

San Martino di Castrozza - Dolomiti

---

**MENU**

# Panini Leggendari

## **IL PANINO LEGGENDARIO** 10

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

## **TOSÈLA, SPECK & VERDURE** LOCAL 8.5

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

## **TOSÈLA & VERDURE** VEGETARIANO 8

Panino leggendario con Tosèla del Caseificio di Primiero e zucchine

## **TOSÈLA & SPECK** LOCAL 8

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

## **PATATINE FRITTE** \* 6

Aggiunta salse a piacere / incluse nel prezzo

# Dolci fatti in casa

## **YOGHURT CON FRUTTI DI BOSCO** 6.5

Yoghurt del Caseificio di Primiero con frutti di bosco misti

## **YOGHURT CON CASTAGNE E MIELE** 6.5

Yoghurt del Caseificio di Primiero con castagne e miele

## **STRUDEL DI MELE CON PANNA** 6

Strudel di Mele della tradizione, servito con panna montata.

## **TORTA DEL GIORNO** 6

## **KAISERSCHMARREN CON MARMELLATA DI MIRTILLI ROSSI** 8

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



Hai qualche intolleranza alimentare o richieste 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 Nettarine, con emulsione agli agrumi

## Primi Piatti

### **TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CERVO\*\*** 15

Tagliatelle del Pastificio Felicetti 

### **SPAGHETTI FELICETTI AL PESTO DI ZUCCHINE E TRENTINGRANA** 14

con Speck croccante

### **CANEDERLI IN BRODO o AL BURRO FUSO \*\*** 14

### **GNOCCHI DI POLENTA** 15

con fonduta di formaggi locali e funghi misti

### **ZUPPA DEL GIORNO** 12

## 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

### **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

---

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


## 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** LOCAL 16

su letto di Valeriana e Nettarine con emulsione agli agrumi

## Primo

**SPAGHETTI FELICETTI AL PESTO DI ZUCCHINE E TRENTINGRANA** 14


## 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.