



ACETAIA DEL BALSAMICO TRENINO  
COLOGNA - TENNO (TN)  
chef MARTIN VIOLA

## **ANTIPASTO**

**Vorspeise Starter**

La nostra tipica carne salada cruda di Cologna in carpaccio con giardiniera fatta in casa di verdure in sott'aceto, al nostro Balsamico Trentino Cru e il nostro Olio extravergine di oliva Garda Trentino

Unser typisches rohes Carne Salada aus Cologna als Carpaccio mit hausgemachter Giardiniera aus eingelegtem Gemüse, mit unserem Balsamico Trentino Cru und unserem nativem Olivenöl extra Garda Trentino

Our typical raw salted meat from Cologna in carpaccio with home-made side dish of pickled vegetables, our Balsamico Trentino Cru and our Garda Trentino extra virgin olive oil

**PRIMO**  
**Erster Gang First course**

Spaghetti di grano duro “ubriachi” cotti nel vino rosso con speck, castagne e fonduta di formaggio Bonomì di nostra produzione

In Rotwein gekochte „betrunkene“ Hartweizenspaghetti mit Speck, Kastanien und Fondue aus Bonomì-Käse aus eigener Herstellung

‘Drunken’ durum wheat spaghetti cooked in red wine with speck, chestnuts and our own Bonomì cheese fondue

**SECONDO**  
**Zweiter Gang Main course**

La tipica carne salada di Cologna di nostra produzione cotta alla piastra accompagnata da fasòi “en broa”

Das typische Carne Salada aus Cologna aus eigener Herstellung vom Grill, begleitet von Fasòi „en broa“

The typical Cologna carne salada from our own production cooked on the grill accompanied by fasòi ‘en broa’

**DESSERT**

Cre moso alle castagne su brownies alla castagna con riduzione di vino rosso Cabernet di nostra produzione

Kastaniencreme auf Brownies mit Kastanien mit Reduktion vom Cabernet-Rotwein aus eigener Herstellung

Chestnut pudding on chestnut brownies with our own red Cabernet wine reduction

Acqua, calice di vino e caffè  
Wasser, ein Glas Wein und Kaffee  
Water, a glass wine and coffee

**€ 50.00**