



È nostro piacere accogliervi
come in *famiglia*.

Con *cordialità, attenzione e semplicità*.

Vi proponiamo piatti che nascono dal nostro desiderio di
esaltare il gusto e il profumo degli ingredienti.

La *buona qualità* della materia prima è la base da cui
partiamo. La scelta del tipo di cottura e degli aromi
aggiunti completano una *ricerca* e un *impegno* che parte
dal produttore e arriva al vostro palato.

agosto 2025



Menù

L'ANTICA OSTERIA BUSOCALDO ADERISCE AL
PROGETTO
ALIMENTAZIONE FUORI CASA

Richiedi il menù dedicato al senza glutine



IL PREZZO DEL COPERTO
È INCLUSO NEL PREZZO
DELLE PIETANZE E
COMPRENDE:

Pane e i grissini prodotti in casa o da forni locali

Olio extravergine Salvagno (Valpantena)

Parmigiano reggiano 30+ mesi grattugiato in casa

Aceto balsamico di Modena, fermentazione naturale igp

Aceto di vino non filtrato “le Madri dell’aceto”

Aceto di mele biologico



Antipasti

Dall'acqua ³

SARDE DI LAGO ³ 13,00
alla griglia con polenta

TROTA IN CARPIONE 13,00
Carpione: julienne di carote e cipolle rosse stufate in agrodolce, ⁷ con pepe rosa e chiodi di garofano.

TARTARE DI TROTA REGINA 15,00
marinata in sale bilanciato, pepe rosa e profumo di aneto, su letto di misticanza, majo allo zenzero e limone.*

ANTIPASTO MISTO DI LAGO 20,00
Trota in carpione, carpaccio di trota, tinca in salsa

Alla terra

INSALATA QUINOA 15,00
su Gazpacho di melone

ANTIPASTO BUSOCALDO 16,00
selezione di salumi di pregio, con polenta e verdure della casa in agrodolce

TAGLIERE DI FORMAGGI 15,00
con mezzelune di mele e ⁶⁻⁹ mostarda mantovana di fattoria

CARPACCIO DI SCOTTONA 16,00
marinato al pepe arlecchino con rucola, scaglie di Monte e crema di balsamico ⁶⁻⁷*

PROSCIUTTO E MELONE 15,00

LA CARBONERA 13,00
polenta morbida, salsa di funghi scaglie di Monte

* surgelato o abbattuto a -18°C



Primi piatti

La nostra pasta all'uovo fatta in casa

CON FARINA BIOLOGICA, DELL'ANTICO MOLINO ROSSO

LASAGNE AL RAGU ¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷

14,00

¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷

LASAGNE DI VERDURE

14,00

Pasta trafilata al bronzo ¹⁻²

TAGLIATELLE CONDITE A SCELTA CON:

14,00

FEGATINI DI POLLO AL LUGANA ⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷

AL SUGO DI FUNGHI PORCINI E PRATAIOLI ⁴⁻⁵

BIGOLI ALLE SARDE ¹⁻²⁻³

14,00

Pasta ripiena ¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹

DEGUSTAZIONE DI TORTELLI DI STAGIONE

18,00

Tortelli: alla Norma, Speck e Asiago, Cipolla caralmellata

RAVIOLI AL BRASATO DI CINGHIALE

15,00

RAVIOLI PERE E GORGONZOLA DOLCE

15,00



Contorni

AI FERRI *Funghi, Zucchine, Peperoni, Melanzane, Trevisano*

10,00

PATATE SALTATE *alle erbe aromatiche in olio EVO*

7,00

PEPERONATA *stufata in bassa temperatura* ⁴⁻⁵

7,50

VERDURE AL FORNO *al vapore, gratin* ⁶

7,00

POLENTA ALLA PIASTRA - POLENTA MORBIDA
farina di mais biologico dell'Antico Molino Rosso

3,00

Insalate

CHEF *foglie miste, carote, zucchine, ceci, pomodori confit, olive, nocciole*

12,00

¹⁻²⁻³⁻⁶

CESAR *lattuga iceberg, salsa cesar, pollo, crostini al rosmarino, scaglie di grana, menta fresca*

12,00

CLASSICA *foglie miste, carote e pomodoro*

6,00



La carne

TARTARE DI MANZO

22,00

con julienne di stagione, chips di mais e salsa ai Lamponi

alla Griglia

COSTINE DI MAIALE

22,00

SALAMELLE DEI COLLI MORENICI

18,00

PETTO DI POLLO

15,00

GRIGLIATA MISTA

28,00

costine, salamella, tagliata di pollo

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA

24,00

con scaglie di Monte⁶, rucola o radicchio di Treviso salsa di aceto balsamico

su richiesta

Salsa con yogurt greco,⁶ cetriolo, aglio, limone, EVO, sale, pepe, spezie

Salsa Chimichurri: olio, prezzemolo, peperoncino, pomodoro, spezie



*Il pesce*³

FILETTO DI TROTA IRIDEA³
con olive e pomodorini essicati

16,00

FILETTO DI SALMERINO ALPINO³
con fette di patate al forno

20,00

BACCALÀ IN UMIDO³⁻⁴⁻⁵⁻⁷
da Stoccafisso Ragno con polenta morbida

22,00

TINCA PESCATA scottata alla piastra
su guacamole e pomodorini ³⁻⁴⁻⁵

20,00

*I formaggi*⁶

FORMAGGI FUSI

13,00

Grana Trentino giovane della Val di Non

La stanga di Dobbiaco

DA TAGLIO

12,00

Monte Veronese di malga 12 mesi

Parmigiano Reggiano 24 mesi

AL CUCCHIAIO

13,00

Gorgonzola con la polenta morbida



Idolci

dalla nostra pasticceria

LA TORTA DELLA CASA **1-6-8**

7 , 0 0

Base con farina di nocciole piemontesi, panna montata e marmellata di lamponi

IL TIRAMISÙ **1-6**

8 , 0 0

con pan di spagna e crema al mascarpone

IL SORBETTO DELLA CASA **1**

7 , 0 0

Mantecato con estratto di mele Golden, limoni e pompelmo

LA PANNA COTTA AL CARAMELLO **6-8**

7 , 0 0

CON GRANELLA DI NOCCIOLE I.G.P.

LA PANNA COTTA CON SALSA DI FRAGOLE **6**

7 , 0 0

E FRUTTI DI BOSCO

LA MOUSSE DI CIOCCOLATO **1-6**

7 , 0 0

con cioccolato Domori di Torino

IL SEMIFREDDO ALL'AMARETTO **1-6-8**

7 , 0 0

E GUARNITURA DI CACAO FUSO

I BISCOTTI DI PASTA FROLLA **1-2-6**

7 , 0 0

FRUTTA DI STAGIONE *macedonia oppure a spicchi*

7 , 0 0

IL RECIOTO COL CARRETTO **1-2-6**

1 0 . 0 0

*Per le nostre preparazioni dolci utilizziamo
uova, zucchero, farina BIO, panna e burro di alta qualità.*



Le bevande

ACQUA MICROFILTRATA 75CL	2 . 4 0
ACQUA MINERALE 75CL	3 . 5 0
APERTIVI - SPRITZ	5 , 0 0
BIBITE 33CL	5 , 0 0
SUCCHI DI FRUTTA	3 . 8 0
BIRRA AUERBRÄU 50CL	7 , 0 0

La caffetteria

ESPRESSO	2 , 0 0
DECAFFEINATO, ORZO	2 , 0 0
ESPRESSO CORRETTO	3 . 0 0
CAPPUCCINO	3 . 0 0
TÈ E INFUSI	3 . 0 0



La nostra filosofia

Il dialogo con i nostri fornitori è il mezzo per ricercare e conoscere i produttori che rispondono alle nostre aspettative e alla nostra Mission:

*Il Rispetto e la Salute del Cliente,
il Rispetto e la Salute dell'Ambiente*

NOTE

La direzione, nel segno della trasparenza dell'informazione al cliente e nel rispetto del regolamento UE 1169/20, informa che, nelle pietanze del menu, alcuni ingredienti sono Allergeni. Per una informazione dettagliata potete richiedere e consultare il Menù con le note degli Allergeni.

Per offrirvi un servizio migliore chiediamo la vostra collaborazione riferendo o chiedendo al nostro personale di sala.

Desideriamo sottolineare che poniamo estrema attenzione nell'acquistare le materie prime per le nostre preparazioni, e queste vengono cucinate senza l'uso di glutammati, aspartami o altri additivi a noi sgraditi.

Vi ringraziamo e auguriamo una bella esperienza!

ALLERGENI

1	UOVA	8	FRUTTA A GUSCIO
2	CEREALI - GLUTINE	9	SENAPE
3	PESCE	10	ARACHIDI
4	SEDANO	11	SEMI DI SESAMO
5	SOIA	12	MOLLUSCHI
6	LATTE	13	LUPINI
7	SO ₂	14	CROSTACEI

