



## *Menu senza glutine*

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.

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:

Olio Extravergine Salvagno (Valpantena)

Parmigiano Reggiano 30+ mesi grattugiato in casa

Aceto Balsamico di Modena fermentazione  
naturale IGP

Aceto di vino non filtrato “la Madri dell’Aceto”

Aceto di mele biologico



# Antipasti

## Dall'acqua <sup>3</sup>

TINCA PESCATA DEL GARDA 13,00

*in salsa di sarde e capperi*

TROTA IN CARPIONE 13,00

*in carpione; con pepe rosa e <sup>7</sup>  
julienne di carote e cipolle rosse*

CARPACCIO DI TROTA REGINA 13,00

*marinata\* in sale bilanciato, pepe rosa e  
profumo di aneto,*

ANTIPASTO MISTO DI LAGO 20,00

## Alla terra

ANTIPASTO BUSOCALDO 16,00

*selezione di salumi morenici e  
affumicati, con polenta alla griglia  
e verdure della casa in agrodolce*

LA CARBONERA 13,00

*polenta fresca, funghi e  
Monte di malga a scaglie <sup>6</sup>*

CARPACCIO DI SCOTTONA 16,00

*marinato al pepe arlecchino con  
rucola, scaglie di Monte e crema di  
balsamico <sup>6-7</sup>*

PROSCIUTTO E MELONE 15,00



# Primi piatti

## La pasta senza glutine

FETTICCINE OPPURE PASTA CORTA 15,00

*Condite a scelta con:*

RAGÙ DI CARNE DELLA CASA 4-5-7

POMODORO CON EXTRAVERGINE SALVAGNO 4-5

FEGATINI DI POLLO 4-5-6-7

AL SUGO DI FUNGHI 4-5-6 15,00  
PORCINI E PRATAIOLI

ALLE SARDE DI LAGO 3-7 16,00

CON AGLIO, OLIO EVO e PEPERONCINO 15,00

## Le paste ripiene

TORTELLINI \* 16,00  
*ripieni di carne, con burro fuso* 1-4-5-6-7-8-9

TORTELLI \* 1-4-5-6-7-8-9 16,00  
*Ricotta e Spinaci, con burro fuso*

*\* con farina di frumento deglutinato*



# 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<sup>4-5</sup>*    7,50

VERDURE AL FORNO    *al vapore, gratin<sup>6</sup>*    7,00

POLENTA ALLA PIASTRA - POLENTA FRESCA  
DA COTTURA LENTA    3.00  
*con farina di mais bramato biologico dell'Antico Molino Rosso*

## Insalate

CHEF    *foglie miste, carote, zucchine, ceci, pomodori confit,  
olive, nocciole*    12,00

CLASSICA    *foglie miste, carote e pomodoro*    6,00



# *I formaggi* 6

*Patrick ha selezionato per voi ...*

## TAGLIERE DI FORMAGGI DAL CARATTERE UNICO

*con mezzelune di mele e mostarda mantovana di fattoria* <sup>6-9</sup> 15,00

## 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 fresca*



# 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 Monte, rucola o radicchio di Treviso  
salsa di aceto balsamico*

## il Pesce

FILETTO DI TROTA IRIDEA <sup>3</sup>

16,00

*con olive e pomodorini essiccati*

FILETTO DI SALMERINO ALPINO <sup>3</sup>

20,00

*con fette di patate al forno*

BACCALÀ IN UMIDO <sup>3-4-5-7</sup>

22,00

*da Stoccafisso Ragno con polenta fresca*



# *Idolci*

## *dalla nostra pasticceria*

LA TORTA DELLA CASA <sup>1-6-8</sup>	7,00
<i>Base con farina di nocciole piemontesi, panna montata e marmellata di lamponi</i>	
IL SORBETTO DELLA CASA <sup>1</sup>	7,00
<i>Mantecato con estratto di mele Golden, limoni e pompelmo</i>	
LA PANNA COTTA AL CARMELLO <sup>6-8</sup>	7,00
<i>con granella di nocciole I.G.P.</i>	
LA PANNA COTTA CON SALSA DI FRAGOLE E FRUTTI DI BOSCO <sup>6</sup>	7,00
LA MOUSSE DI CIOCCOLATO <sup>1-6</sup>	7,00
IL TIRAMISÙ <sup>1-6</sup>	8,00
<i>con pan di spagna senza glutine e crema al mascarpone</i>	
IL SEMIFREDDO AL MASCARPONE <sup>1-6</sup>	7,00

*Per le nostre preparazioni dolci utilizziamo  
uova, zucchero, mix di farine bio senza glutine, panna e burro  
di alta qualità.*





# *Le bevande*

ACQUA 75CL	2 , 4 0
ACQUA MINERALE 75CL	3 , 5 0
APERTIVI	5 , 0 0
BIBITE 33CL	5 , 0 0
SUCCHI DI FRUTTA	3 , 8 0

# *La caffetteria*

ESPRESSO	2 , 0 0
DECAFFEINATO	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 dedicato 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 | GLUTINE         | 9  | SENAPE          |
| 3 | PESCE           | 10 | ARACHIDI        |
| 4 | SEDANO          | 11 | SEMI DI SESAMO  |
| 5 | SOIA            | 12 | MOLLUSCHI       |
| 6 | LATTE           | 13 | LUPINI          |
| 7 | SO <sub>2</sub> | 14 | CROSTACEI       |