



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 ³

TINCA PESCATA DEL GARDA 13,00

in salsa di sarde e capperi

TROTA IN CARPIONE 13,00

*in carpione; con pepe rosa e ⁷
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 ⁶*

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



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 PEPPERONCINO

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*⁴⁻⁵

7,50

VERDURE AL FORNO *al vapore, gratin*⁶

7,00

POLENTA ALLA PIASTRA - POLENTA FRESCA

3,00

DA COTTURA LENTA

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 ⁶⁻⁹ 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 ³

16,00

con olive e pomodorini essicati

FILETTO DI SALMERINO ALPINO ³

20,00

con fette di patate al forno

BACCALÀ IN UMIDO ³⁻⁴⁻⁵⁻⁷

22,00

da Stoccafisso Ragno con polenta fresca



Idolci

dalla nostra pasticceria

LA TORTA DELLA CASA ¹⁻⁶⁻⁸

7 , o o

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

IL SORBETTO DELLA CASA ¹

7 , o o

Mantecato con estratto di mele Golden, limoni e pompelmo

LA PANNA COTTA AL CARAMELLO ⁶⁻⁸

7 , o o

con granella di nocciole I.G.P.

LA PANNA COTTA CON SALSA DI FRAGOLE E

7 , o o

FRUTTI DI BOSCO ⁶

LA MOUSSE DI CIOCCOLATO ¹⁻⁶

7 , o o

IL TIRAMISÙ ¹⁻⁶

8 , o o

con pan di spagna senza glutine e crema al mascarpone

IL SEMIFREDDO AL MASCARPONE ¹⁻⁶

7 , o o

*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 ₂	14	CROSTACEI