

Insalatone

Insalatona Fantasia

Insalata verde, Radicchio, Pomodori, carote, Mozzarella, Mais, Tonno

⊗ D,G

€ 12,00

Insalatona Trentina

Insalata verde, Radicchio, Pomodori, Rucola, Noci, Speck, Mele, Grana

⊗ D,H,N

€ 12,00

Insalata Mista

⊗ D,G

€ 6,00

Taglieri

Merenda Rustica

Affettati e Formaggi misti Locali con Rösti di Patate

G,N*

€ 16,00

Tagliere Non solo Rendena

Affettati e Formaggi delle Valli- Sole, Non e Rendena

G,H,I,N

€ 16,00

Tagliere di Formaggi

Composizione di Formaggi misti locali con Noci e Mostarde

⊗ G,H,N

€ 15,00

Antipasti

Carpaccio di Carne Salada Val Rendena

Con Rucola e Scaglie di Grana

⊗ G,N

€ 14,50

Prosciutto di Cervo

⊗ G,H,I,N

€ 17,00

Speck Val Rendena

⊗ G,H,I,N

€ 14,00

Primi e Zuppe

Zuppa d'orzo alla Trentina

A,I*

€ 9,00

Gnocchetti Tirolesi

Con Panna e Speck

A,C,G,I

€ 11,00

Penne all'Arrabbiata

Con Speck

A,I

€ 11,00

Fettuccine ai Funghi

A,I,C

€ 12,50

Pappardelle alla Selvaggina

A,I,C

€ 13,50

Canederli in Brodo o Burro

A,C,G*

€ 11,00





Secondi

Goulash Con Polenta di Storo	I	€ 16,50
Capriolo e Funghi con Polenta di Storo	G,I,A	€ 17,50
Stinco di Maiale alla Birra	⊗ A,E*	€ 17,50
<i>Con Rösti di Patate</i>		
Würstel Nostrani	⊗ E,L,G,I*	€ 11,00
<i>Con Crauti o Patatine</i>		
Controfiletto ai Ferri	⊗ E,C,D,F,I,L*	€ 18,80
<i>Con Rösti di Patate e Verdure al vapore</i>		
Formaggio Adamello alla Piastra	G,L	€ 17,00
<i>Con Polenta e Funghi</i>		
Cotoletta di Maiale alla Milanese	C,A,F,E*	€ 14,50
<i>Con Patatine fritte</i>		
Filetto di Manzo ai Ferri	⊗ G,E,D,C,F,I,L*	€ 23,50
<i>180-200gr con Patate e Verdure al vapore</i>		
Salmerino ai Ferri	⊗ D,G,E,C,F,I,L*	€ 19,00
<i>Con Patate saltate e Verdure al vapore</i>		

Contorni

Patatine Fritte	E,A*	€ 5,00
Polenta	⊗	€ 4,00
Crauti	⊗ I	€ 4,20
Verdure al Vapore	⊗	€ 6,00
Verdure al Forno	⊗	€ 7,00
Spinaci al Burro	⊗ G*	€ 4,50
Patate Saltate	⊗ G,E*	€ 5,00
Rösti di Patate	E,A*	€ 4,50





Per i piccoli

Penne al Pomodoro o Ragù	A,C	€ 8,20
Nuggets di Pollo <i>Con Patatine fritte</i>	C,A,F,E*	€ 12,50
Würstel Max e Moritz <i>Con Patatine fritte</i>	E,L,I*	€ 12,50

Allergeni

- A Cereali contenenti glutine**
(Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- B Crostacei e prodotti derivati**
- C Uova e prodotti derivati**
- D Pesce e prodotti derivati**
Tranne gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
- E Arachidi e prodotti derivati**
- F Soia e prodotti derivati**
- G Latte e prodotti derivati, incluso lattosio**
- H Frutta a guscio**
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di peca, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
- I Sedano e prodotti derivati**
- L Senape e prodotti derivati**
- M Semi di Sesamo e prodotti derivati**
- N Anidride solforosa e solfiti**
In concentrazioni superiori a 10 mg/kg o ml/l espressi come SO₂
- O Lupini e prodotti derivati**
- P Molluschi e prodotti derivati**
- * All'occorrenza si usano prodotti surgelati**
-  **Senza glutine**

In accordo con quanto stabilito dal Reg.CE n° 1169/2011, il ristorante Weinstube Al Cardo si serve di un registro allergeni dedicato a fornirvi maggiori informazioni riguardo le sostanze allergizzanti presenti all'interno delle pietanze proposte.
Per conoscere quali sono gli allergeni presenti nelle diverse preparazioni otete chiedere il registro al personale presente, che sarà a disposizione per eventuali chiarimenti in merito.
Vi chiediamo inoltre di riferire e specificare al nostro personale di servizio qualsiasi tipo di allergia o intolleranza al momento dell'ordinazione.
L'intero staff è a disposizione per qualsiasi vostra esigenza Chiarimento.
N.B. Non è possibile escludere del tutto la presenza anche in minima quantità di allergeni oltre quelli elencati per un dato elemento.



Pizze Bianche

Primavera	A,G	€ 12,80
<i>Fior di Latte, Pomodorini, Rucola, Crudo, Scaglie di Grana</i>		
Contadina	A,G	€ 11,50
<i>Fior di Latte, Salsiccia, Gorgonzola*, Radicchio</i>		
Pizza Sole	A,G	€ 12,00
<i>Fior di Latte, Pomodorini secchi, Scamorza, Speck cotto in forno</i>		
Trentina	A,G,H	€ 11,50
<i>Fior di Latte, Finferli, Speck Val Rendena, Noci, Boscarella</i>		
Ai Porcini	A,G	€ 11,50
<i>Fior di Latte, Porcini Trifolati, Aglio, Prezzemolo</i>		
Alto Adige	A,G	€ 13,00
<i>Fior di Latte, Brie, Porcini trifolati, Speck Val Rendena cotto in forno</i>		
Dea della Caccia	A,G,N	€ 13,00
<i>Fior di Latte, Patate saltate, Formaggio stagionato, Prosciutto di Cervo, Composta di Mirtilli Rossi</i>		
Faggio	A,G	€ 12,00
<i>Fior di Latte, Scamorza, Radicchio, Speck</i>		
Foccaccia con Crudo o Speck	A	€ 10,50
Foccaccia Sale, Olio e Rosmarino	A	€ 6,00
Foccaccia Nostrana Lardo	A	€ 10,50

Pizze Rosse

Margherita	A,G	€ 7,00
<i>San Marzano DOP, Fior di Latte, Origano</i>		
Prosciutto	A,G	€ 8,50
<i>San Marzano DOP, Fior di Latte, Prosciutto cotto</i>		
Funghi	A,G	€ 8,50
<i>San Marzano DOP, Fior di Latte, Funghi</i>		
Romana	A,G,D	€ 9,00
<i>San Marzano DOP, Fior di Latte, Acciughe, Origano</i>		
<i>Con Acciughe Mar Cantabrico in Monoporzione € 14,00</i>		
Diavola	A,G	€ 9,00
<i>San Marzano DOP, Fior di Latte, Salamino piccante</i>		
Pugliese	A,G	€ 8,50
<i>San Marzano DOP, Fior di Latte, Cipolla, Origano</i>		
Napoletana	A,G,D	€ 9,00
<i>San Marzano DOP, Fior di Latte, Capperi, Acciughe, Origano</i>		
<i>Con Acciughe Mar Cantabrico in Monoporzione € 14,00</i>		
Alla Salsiccia	A,G	€ 9,00
<i>San Marzano DOP, Fior di Latte, Salsiccia</i>		



Quattro Stagioni	A,G,D	€ 9,50
<i>San Marzano DOP, Fior di Latte, Carciofi, Funghi, Prosciutto cotto, Acciughe</i>		
Capricciosa	A,G	€ 9,50
<i>San Marzano DOP, Fior di Latte, Carciofi, Funghi, Prosciutto cotto, Olive</i>		
La Modugno	A,G	€ 11,00
<i>San Marzano DOP, Fior di Latte, Rucola, Stracciatella di Burrata, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP e del Monte Somma</i>		
La Vera Rendena	A,G	€ 12,80
<i>San Marzano DOP, Fior di Latte, Porcini, Finferli, Formaggi nostrani, Speck cotto</i>		
Gustosa	A,G	€ 13,00
<i>San Marzano DOP, Fior di Latte, Radicchio, Funghi, Prosciutto di Cervo, Grana</i>		
Pizza del Cardo (Frer)	A,G	€ 13,00
<i>San Marzano DOP, Fior di Latte, Spressa, Salame Rendena, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP e del Monte Somma, Rucola e cornicione farcito con Ricotta e Pancetta</i>		
Saporita	A,G	€ 13,00
<i>San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala, Formaggio fresco, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP e del Monte Somma, Rucola, Bresaola</i>		
Vera Napoli	A,G	€ 9,00
<i>San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala, Basilico</i>		
Pinzolo	A,G	€ 11,00
<i>San Marzano DOP, Boscattella, Patate Saltate, Salsiccia</i>		
Gorgonzola e Noci	A,G,H*	€ 9,50
<i>San Marzano DOP, Fior di Latte, Gorgonzola, Noci</i>		
Parma	A,G	€ 12,00
<i>San Marzano DOP, Fior di Latte, Crudo</i>		
Brenta	A,G	€ 11,00
<i>San Marzano DOP, Fior di Latte, Radicchio, Speck in cottura, Ricotta</i>		
Quattro Formaggi	A,G	€ 9,50
<i>San Marzano DOP, Fior di Latte, Formaggi misti</i>		
Würstel	A,G	€ 8,50
<i>San Marzano DOP, Fior di Latte, Würstel</i>		
Calabrese	A,G	€ 10,00
<i>San Marzano DOP, Fior di Latte, Cipolle, Olive, Salame piccante, Peperoni al forno</i>		
Melanzane e Grana	A,G	€ 9,50
<i>San Marzano DOP, Fior di Latte, Melanzane al forno, Grana</i>		
Delicata	A,G	€ 10,00
<i>San Marzano DOP, Fior di Latte, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP e del Monte Somma, Formaggio fresco, Basilico</i>		
Tirolese	A,G	€ 10,00
<i>San Marzano DOP, Fior di Latte, Ricotta, Speck</i>		
Montanara	A,G	€ 11,50
<i>San Marzano DOP, Fior di Latte, Cipolla, Peperoni, Funghi, Würstel, Speck</i>		
Ortolana	A,G	€ 10,50
<i>San Marzano DOP, Fior di Latte, Verdure al forno, Scaglie di Grana</i>		





Messicana

San Marzano DOP, Fior di Latte, Origano, Peperoncino, Pancetta, Peperoni, Cipolle, Acciughe, Olive, Capperi

A,G

€ 11,50

Prosciutto e Funghi

San Marzano DOP, Fior di Latte, Prosciutto cotto, Funghi

A,G

€ 10,00

Rösti e Salsiccia

San Marzano DOP, Fior di Latte, Rösti di Patate, Salsiccia

A,G*

€ 10,00

Porri 1

San Marzano DOP, Fior di Latte, Porri, Salsiccia, Gorgonzola

A,G*

€ 10,50

Porri 2

San Marzano DOP, Fior di Latte, Porri, Pancetta, Grana

A,G

€ 10,50

Tonno

San Marzano DOP, Fior di Latte, Tonno

A,G

€ 10,00

Maso

San Marzano DOP, Fior di Latte, Radicchio, Rösti, Finferli, Scamorza

A,G,H

€ 12,00

Finferli e Spessa

San Marzano DOP, Fior di Latte, Finferli, Spessa

A,G

€ 12,00

Finferli e Speck

San Marzano DOP, Fior di Latte, Finferli, Speck

A,G

€ 12,50

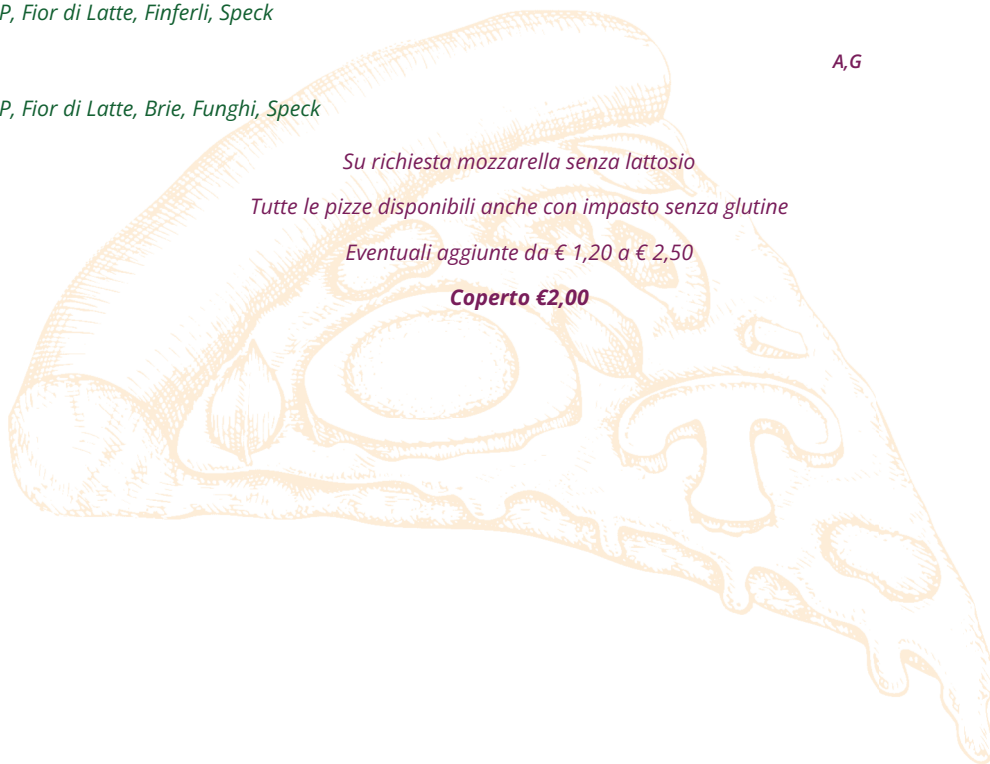
Brie

San Marzano DOP, Fior di Latte, Brie, Funghi, Speck

A,G

€ 12,00

*Su richiesta mozzarella senza lattosio
Tutte le pizze disponibili anche con impasto senza glutine
Eventuali aggiunte da € 1,20 a € 2,50
Coperto €2,00*



Bibite

Bibite in Bottiglia (Coca-Cola, Fanta, Coca-Cola Zero) 0,33L € 3,30

Succhi di Frutta 0,20L € 3,30

Acqua Surgiva naturale o frizzante 0,75L € 3,50

Birre alla spina



Kronen 5,0%

Gusto Rotondo, Corposa e dissetante

È una birra speciale, dal sapore pieno e aromatico di malto, un colore giallo dorato e una leggera e fine nota di luppolo. Questa birra di antica ricetta rappresenta il coronamento di ogni aspettativa del vero intenditore di birra. Indicata per una gastronomia impegnata.

0,20L € 3,30

0,40L € 6,00

1L € 12,80



felsenkeller Bier 5,2%

Naturalmente torbida, non filtrata e non pastorizzata

Questa specialità birraria, naturalmente torbida, perché infustata direttamente dal tank di maturazione e quindi non filtrata e non pastorizzata, sorprende con il suo sapore pieno, corposo e con un retrogusto morbido. Da una gastronomia tradizionale ad una gastronomia impegnata.

0,30L € 4,80

0,40L € 6,50

1L € 15,00



Sixtus 6,5%

La doppio malto scura dal sapore unico nel suo genere

La notissima ed apprezzata doppio malto di casa Forst deve il suo sapore caramellato ai particolari malti speciali impiegati ed a uno specifico procedimento di produzione. Già al primo sorso si prova una forte ed indimenticabile sensazione di appagamento, il suo colore scuro e la delicata nota di luppolo riportano la memoria alle birre forti originali. Particolarmente indicata per dessert e formaggi.

0,20L € 3,80

0,40L € 7,40

Birre artigianali "Birrificio Val Rendena"



Bira da l'Ors 5,7%

Birra ispirata ad una tradizionale ricetta locale. È la nostra birra con maggiore carattere e complessità. Il corpo ha un brillante colore fulvo con riflessi ramati, sormontato da una fine e compatta schiuma beige. Il profumo è intenso con note fruttate di pane biscottato e sottili e intriganti note speziare e terrose del luppolo. In bocca è decisa, rotonda con aromi tostati e un piacevole amaro che ricorda la liquirizia. La migliore scelta per chi ama le birre di carattere senza rinunciare alla bevibilità.

0,75L € 12,80



Helles 5,0%

Birra che si ispira alla tradizione bavarese, dal colore biondo dorato e un bel cappello di schiuma candida. Al naso si riconoscono le note di fiori di campo, il delicato erbaceo del luppolo e la fragranza del malto. Al palato si gode l'equilibrio tra le componenti dolci del malto, il lieve amaro del luppolo e la pulizia del gusto.

0,50L € 6,50



Vienna 4,8%

Birra a bassa fermentazione seguendo lo stile europeo delle "Vienna Lager", utilizzando 100% malto della tipologia Vienna. Si ispira alle lager austriache dal bel colore ambrato e limpido. Al naso spiccano le note di pane, miele e frutta secca. In bocca la morbidezza del malto e le delicate tostature sono equilibrate dall'amaro dei luppoli tedeschi. Secca, corposa e poco alcolica.

0,50L € 6,50



Brunilde 5,4%

La genuina tradizione delle birre Weissbier Dunkel vive nella pienezza di gusto. La torbidità, caratteristica di questa birra, è dovuta alle particelle di lievito in sospensione. Questa birra è per la distensione dell'atmosfera di vacanza. Abbinamenti ed occasioni di consumo: Ideale per la cena fredda, il dessert ed i formaggi, ma anche come compagne nei momenti di relax.

0,50L € 6,50



Estiva 4,7%

All'apparenza simile alla Helles, caratterizzata dal colore biondo dorato e un ricco cappello di schiuma. Estiva spiazza per i profumi agrumati e una gradevole nota di amaro.

0,50L € 6,50

Birre in bottiglia

Benediktiner Weissbier

0,50L € 6,50

Forst 1957

0,33L € 4,80

Kadler

0,50L € 5,00

Tennent's senza glutine

0,33L € 5,20

Birra analcolica

0,33L € 4,50





Vini Sfusi



furlit 10,5%
IGP Vino frizzante
bianco Trevezie

0,25L € 3,80
0,50L € 7,20
1L € 13,00



Chardonnay 11,5%
IGT Vigneti delle
Dolomiti

0,25L € 3,80
0,50L € 7,20
1L € 13,00



Merlot 11,5%
IGT Vigneti delle
Dolomiti

0,25L € 3,80
0,50L € 7,20
1L € 13,00

Vini al Calice

Müller Thurgau

€ 5,00

Gewürztraminer

€ 5,50

Nosiola

€ 5,00

Teroldego

€ 5,00

Lagrein

€ 5,50

Marzemino

€ 5,00

Altemasi Trentodoc

€ 6,00



Dolci

Yoghurt da agricoltura Bio	G	€ 4,50
Al Naturale		€ 6,00
Con i Frutti di Bosco		€ 5,00
Gelato misto	A,C,G,E	€ 6,20
Con Panna		€ 6,00
Tartufo Bianco o Nero	A,C,G,E	€ 7,00
Affogato al Caffè		€ 6,00
Meringata	A,C,G,E,H	€ 4,00
Sorbetto al Limone	E,F	€ 6,00
Gelato alla Vaniglia con Lamponi caldi e Panna montata	A,C,G,E	€ 6,00
Gelato alle Creme con Frutti di Bosco e Panna montata	A,C,G,E	€ 6,00
Caffè alla Viennese	A,C,G,E	€ 6,00
Gelato alle Creme con Cioccolato Fondente caldo e Panna montata	A,C,G,E	€ 5,00
Strudel di Mele	A,C,N	€ 6,00
Con Salsa Vaniglia	A,C,G,E,N	€ 6,00
Tiramisù Fatto in Casa	A,C,G,H	€ 6,00
Torte Fatte in Casa	A,C,G,H,N	€ 6,00
Specialità della Casa		
Kaiserchmarrn "Pazzie dell'imperatore"	A,C,G,N	€ 7,00
Dolce Tirolese a base di Uova, Farina, Uva Sultanina, saltato in padella con zucchero caramellato, servito con composta di Mirtilli Rossi		€ 8,00
Con aggiunta di Gelato alla Vaniglia		

