

Menü



MALGA PIÉ

Benvenuti

La *nostra famiglia* è lieta di accogliervi a tavola.

Con la *nostra cucina* cerchiamo di farvi viaggiare nei sapori della nostra valle scoprendo *i gusti della tradizione*.

I prodotti utilizzati per comporre i nostri piatti sono in gran parte *fatti in casa*: il latte e i suoi derivati, come formaggio, yogurt, panna, e la carne di manzo sono *km0* e senza utilizzo di antibiotici.

Incontrerete un gusto unico, anche nelle verdure del *nostro orto* e nella pasta all'uovo a base di uova *BIO*.

Ciò che noi non riusciamo a produrre a Malga Piè viene acquistato da altre *aziende agricole Trentine*, come ad esempio tutti i vini, la birra di Fiemme, il miele, le mele, e molto altro ancora...

Ogni alimento viene *delicatamente lavorato in cucina* per portare in tavola delle pietanze genuine con tutta la pienezza del loro sapore.

Che altro dire? *Assaggiate* per provare il nostro gusto.

Buon appetito!

Antipasti

La nostra selezione di formaggi a latte crudo con miele e
mostarde (consigliato per 2 persone)

3-5-13

€ 17,00

Tagliere misto del contadino con salumi e formaggi tipici,
confetture e Schuttelbrot (consigliato per 2 persone)

**ci sono anche formaggi a latte crudo*

3-4-13

€ 19,00

Carpaccio di carne salada della casa, fagioli, cavolo
cappuccio e frutti di bosco

€ 18,00

Tartare di manzo Km0 battuta a coltello, con burro al
tartufo e scaglie di tuorlo d'uovo

3-4-9

€ 18,00

Uovo CBT su fonduta di formaggio alla rapa rossa
e chips di cavolo nero croccante

3-4-5-9

€ 17,00

Sfornatino di verdure dell'orto in zuppetta di patate e
funghi alla curcuma

3-9

€ 17,00

Pane e coperto €2,50 a persona

Segue tabella numerica degli allergeni

MALGA PIÉ

Primi piatti

Tris di canederli vegetariani al burro nocciola e Trentingrana
(finferli, spinaci e rapa rossa)

3-4-9

€ 15,00

Canederli di speck in brodo di carne della malga

3-4-9

€ 15,00

Gnocchi di polenta in fonduta di formaggio Puzone DOP e
cipolla rossa caramellata e chips di patata

3-4-9-10

€ 16,00

Tagliatelle caserecce trafilate al bronzo spadellate alla
luganega e finferli al rosmarino

4-9

€ 17,00

Tortelli di pasta fresca al grano arso con trota al basilico,
limone e polvere di frutti di bosco essiccati

1-3-4-9

€ 18,00

La zuppa del giorno

4-14

€ 13,50

MALGA PIÉ

Secondi piatti

Costata di scottona Km0 con patate saltate
e verdure di stagione

€ 8.00 all' etto

Piatto Malga Piè: salsiccia nostrana, polenta, funghi finferli,
crauti e fonduta di formaggio della malga

3

€ 25,00

Formaggio quadro alla piastra, uovo all'occhio di bue,
cavolo cappuccio, mela grigliata e coulis di lampone

3-9

€ 21,00

Bocconcini di gulasch di manzo della casa Km0 con spätzle
bianchi con burro e salvia frita

4-9-10-14

€ 24,00

Costine di maiale CBT glassate alla salsa barbecue con
patate saltate e cavolo cappuccio

10-11-12-14

€ 24,00

Il Puzzone in carrozza su guazzetto di pomodoro rosso
al basilico croccante

3-4-9

€ 21,00

MALGA PIÉ

Dolci

Strudel di mele fatto in casa

3-4-5-9

€ 6.50

Yogurt naturale ai frutti di bosco

3

€ 5.50

Il nostro dolce del giorno

3-4-9

€ 6.50

Torta tenerina al cioccolato

3-9

€ 6.50

La coppa di tiramisù

3-9

€ 7.50

Panna cotta della malga ai frutti rossi

3

€ 6.50

Mousse di formaggi morbidi al cioccolato,
crumble di biscotto e coulis ai lamponi

3-4-9

€ 6.50

MALGA PIÉ

Menu bambini

Maccheroncini trafilati al bronzo con sugo di pomodoro o ragù

4-9-14

€ 9,00

Spätzle caserecci bianchi spadellati panna e speck

3-4-9

€ 10,00

Polenta e salsiccia alla piastra

€ 14,00

Cotoletta di pollo con patatine fritte

4-9

€14,00

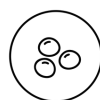
Porzioni baby

MALGA PIÉ

Allergeni



1 Pesce



8 Lupini



2 Molluschi



9 Uova



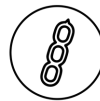
3 Latticini



10 Solfiti



4 Glutine
(grano saraceno, segale,
orzo, avena, farro, kamut)



11 Soia



5 Frutta a guscio
(mandorle, nocciole, noci,
pistacchi)



12 Semi di sesamo



6 Crostacei



13 Senape



7 Arachidi



14 Sedano

MALGA PIÉ