



Bar, ristorante, pizzeria e buon vino: un'esperienza di gusto nel cuore di Albiano

L'Hotel Borgo Antico è il nostro ristorante situato nel suggestivo centro storico di Albiano, dove tradizione e innovazione si incontrano per offrirti un'esperienza culinaria autentica e indimenticabile.

Siamo Angelo e Sebastiano, due fratelli con una grande passione per l'ospitalità e la buona cucina. Con professionalità, cura e dedizione, ci impegniamo ogni giorno per far sentire ogni ospite come a casa, accompagnandolo in un viaggio tra i sapori della nostra terra.

Il nostro menù è un omaggio al Trentino, **con piatti tipici rivisitati con un tocco creativo**, per esaltare ogni ingrediente e rendere ogni pasto un'esperienza unica.

Per gli amanti della pizza, la nostra pizzeria è un vero fiore all'occhiello: impasti a lunga lievitazione (72 ore), pizze fragranti e leggere, oltre a opzioni dedicate a celiaci e intolleranti al lattosio.

Che sia una cena romantica, un evento speciale o una serata tra amici, siamo qui per rendere ogni momento unico e indimenticabile. Ti aspettiamo per farti assaporare il meglio della nostra cucina, in un'atmosfera calda, accogliente e familiare.

Benvenuto all'Hotel Borgo Antico, dove ogni piatto racconta una storia e ogni ospite è di casa!



BORGH ANTICO
HOTEL

TARTARE RUSTICA





ANTIPASTI



TAGLIERE GOURMET

13€



ANCHE PER DUE
PERSONE

Tagliere di salumi nostrani e formaggi misti del trentino
accompagnato da mostarda fatta in casa

[7,10,12]

PROFUMO DI FASSA

11€

Sformato ai funghi* porcini con fonduta di formaggio Cuor di Fassa
e speck croccante a julienne

[7,3]



CARPACCIO TRENINO

12€

Carpaccio di carne salada con scaglie di Trentingrana
e glassa all'aceto balsamico

[7,12]

TARTARE RUSTICA (120 G.)

18€



Tartare di Angus 120g . servita con crostoni di pane

[1,3,10]



Piatto Trentino



Vegetariano



Vegano

*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato

Per garantire la qualità dei nostri prodotti, alcuni alimenti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido in loco, nel rispetto delle normative CE 852/04 e 853/04. I clienti sono invitati a informare il personale di sala su esigenze alimentari specifiche. È disponibile, su richiesta, il libro degli allergeni, ma non si esclude il rischio di contaminazioni crociate.

GNOCCHI DEL BOSCO

★
IL PIU'
RICHIESTO





PRIMI PIATTI



I CANEDERLOTTI

13€

*Antica
ricetta*

Canederlotti **fatti in casa** al porro brasato e Cuor di Fassa su fonduta di formaggi trentini, chips di patate e burro fuso spumeggiante al profumo di salvia

[1,3,7,11,12]

TAGLIATELLE DEL CACCIATORE

13,5€

Tagliatelle di pasta fresca all'uovo **fatte in casa** con ragù di selvaggina

[1,3,9,12]



GLI STRANGOLAPRETI

13€

*Antica
ricetta*

Strangolapreti alla trentina **fatti in casa** con burro fuso spumeggiante al profumo di salvia e speck croccante su fonduta di formaggi misti

[1,3,7]

MACCHERONCINI FRESCHI

14€

Maccheroncini di pasta fresca all'uovo **fatta in casa** al ragù di cordile: pollo, tacchino, maiale e vitello serviti con scaglie di Trentingrana

[1,3,9,12]

GNOCCHI DEL BOSCO

14€

Gnocchi **fatti in casa** di patate della val di Gresta spadellati con funghi* porcini e salsiccia nostrana

[1,3,7,9]



La nostra pasta e i nostri gnocchi sono preparati artigianalmente in casa, utilizzando ingredienti freschi e di qualità per un gusto autentico e unico.



Piatto Trentino  Vegetariano  Vegano

*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato

Per garantire la qualità dei nostri prodotti, alcuni alimenti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido in loco, nel rispetto delle normative CE 852/04 e 853/04. I clienti sono invitati a informare il personale di sala su esigenze alimentari specifiche. È disponibile, su richiesta, il libro degli allergeni, ma non si esclude il rischio di contaminazioni crociate.

FILETTO DELLO CHEF

★
IL PIU'
RICHIESTO





SECONDI PIATTI



SALMERINO DELLE ALPI

20€

Salmerino* alpino alla griglia accompagnato con patate al forno al profumo di rosmarino e salsa al basilico

[4]

GUANCETTA ROTALIANA

17€

Guancetta di maiale brasata con il Teroldego Rotaliano accompagnata con polenta di Storo

[9,12]

FILETTO DELLO CHEF

17,5€

Filetto di maiale avvolto nello speck, cotto a bassa temperatura e rosolato in padella con salsa di mele Golden con contorno di patate al forno

[12,9,7]



DOBBIACO IN PIASTRA

15€

Formaggio Dobbiaco alla piastra, accompagnato da funghi sottobosco e polenta di Storo

[9,7]

LA VERA TAGLIATA

20€

Tagliata di Roast-beef di manzo con glassa all'aceto balsamico e patate al forno

[12]

TARTARE RUSTICA (180 G.)

25€

Tartare di Angus 180g . servita con crostoni di pane

[1,3,10]



Piatto Trentino



Vegetariano



Vegano

*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato

Per garantire la qualità dei nostri prodotti, alcuni alimenti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido in loco, nel rispetto delle normative CE 852/04 e 853/04. I clienti sono invitati a informare il personale di sala su esigenze alimentari specifiche. È disponibile, su richiesta, il libro degli allergeni, ma non si esclude il rischio di contaminazioni crociate.



INSALATONE

FANTASIA

9€

Insalata verde, carote, radicchio, mais, pomodori, cappucci, mozzarella, tonno

[4,7]

DELLA CASA

12€

Rucola, pomodori, radicchio, carote, petto di pollo, olive taggiasche, mozzarella

[7]

ORTO MARE

12€

Insalata verde, carote, radicchio, mais, mozzarella, olive taggiasche, gamberetti

[7,4]

CONTORNI



PATATINE FRITTE* 5€
[1]



VERDURA FRESCA 4,5€
[1]



PATATE AL FORNO 4,5€



**VERDURA COTTA
DEL GIORNO** 4,5€



Piatto Trentino



Vegetariano



Vegano

*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato

Per garantire la qualità dei nostri prodotti, alcuni alimenti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido in loco, nel rispetto delle normative CE 852/04 e 853/04. I clienti sono invitati a informare il personale di sala su esigenze alimentari specifiche. È disponibile, su richiesta, il libro degli allergeni, ma non si esclude il rischio di contaminazioni crociate.

L'immagine è utilizzata esclusivamente a scopo illustrativo del prodotto.





PIZZE CLASSICHE

Variazioni/aggiunte da
1,00€ a 2,50€



Le nostre pizze sono disponibili anche
senza glutine, con un supplemento di 3€.



MARINARA

Pomodoro, aglio, origano
[12]

5,5€

TONNO CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
[1,7,4]

8,5€

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella
[1,7]

6,5€

TIROLESE

Pomodoro, mozzarella, speck, würstel
[1,7]

9,5€

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi*,
carciofi
[1,7]

9,5€

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, funghi*, carciofi,
prosciutto, olive nere
[1,7]

10€

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi*
[1,7]

8,5€



ORTOLANA

Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane,
peperoni, radicchio, spinaci
[1,7]

9€



MISTO BOSCO

Pomodoro, mozzarella, funghi* misto bosco
[1,7]

8,5€

CALZONE

Pomodoro, mozzarella, funghi*, prosciutto
[1,7]

9,5€

SALAMINO

Pomodoro, mozzarella, salamino
[1,7]

8€



4 FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, grana
[1,7]

9€

WÜRSTEL

Pomodoro, mozzarella, würstel
[1,7]

8€



BUFALA

Pomodoro, mozzarella, bufala
[1,7]

9,5€

CRUDO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
[1,7]

9€



Le nostre pizze sono preparate con una
lievitazione di 72 ore, garantendo un im-
pasto leggero e ad alta digeribilità'.



Piatto Trentino



Vegetariano



Vegano

*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato

Per garantire la qualità dei nostri prodotti, alcuni alimenti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido in loco, nel rispetto delle normative CE 852/04 e 853/04. I clienti sono invitati a informare il personale di sala su esigenze alimentari specifiche. È disponibile, su richiesta, il libro degli allergeni, ma non si esclude il rischio di contaminazioni crociate.



PIZZE SPECIALI

Variazioni/aggiunte da
1,00€ a 2,50€



Le nostre pizze sono disponibili anche
senza glutine, con un supplemento di 3€.

Bianche

MORTADELLA 13,5€
Mozzarella, mortadella, burrata, granella di
pistacchio
[1,7,8]

CALABRESE 6€
Mozzarella, peperoncino, aglio
[1,7]

SUPREMA 11,5€
Mozzarella, porcini, gorgonzola, crudo
[1,7]

TRENTINA 10€
Pomodoro, mozzarella, misto bosco,
salsiccia, grana
[1,7,]

CAPRETTA 12€
Pomodoro, mozzarella, radicchio, noci, brie,
speck
[1,7,8]

DELLA CASA 12,5€
Pomodoro, mozzarella, porchetta, funghi*,
salamino, peperoni
[1,7]

MARI E MONTI 13€
Pomodoro, mozzarella, gamberetti, porcini*,
olive
[1,2,7]

 **BURRATA** 13€
Pomodoro, mozzarella, pomodorini freschi,
olive taggiasche, burrata
[1,7]

DEL CAVATORE 13,5€
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, salamino,
porchetta, prosciutto
[1,7]

BRESAOLA 10,5€
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola,
grana a scaglie
[1,7]

FRANTOIO 11,5€
Pomodoro, mozzarella, salamino, gorgonzola,
finferli*
[1,7]



Le nostre pizze sono preparate con una
lievitazione di 72 ore, garantendo un im-
pasto leggero e ad alta digeribilità.



Piatto Trentino  Vegetariano  Vegano

*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato

Per garantire la qualità dei nostri prodotti, alcuni alimenti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido in loco, nel rispetto delle normative CE 852/04 e 853/04. I clienti sono invitati a informare il personale di sala su esigenze alimentari specifiche. È disponibile, su richiesta, il libro degli allergeni, ma non si esclude il rischio di contaminazioni crociate.



PER I PIÙ PICCOLI

STRANGOLAPRETI

8€

Strangolapreti al burro fuso e Trentingrana

[1,3,7]

PASTA | POMODORO O RAGÙ

8€

[1,9,12]

COTOLETTA CON PATATINE FRITTE*

9€

[1,3]

WÜRSTEL CON PATATINE FRITTE*

8€

[1]

GELATO FIOR DI LATTE

3€

[7]



Piatto Trentino



Vegetariano



Vegano

*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato

Per garantire la qualità dei nostri prodotti, alcuni alimenti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido in loco, nel rispetto delle normative CE 852/04 e 853/04. I clienti sono invitati a informare il personale di sala su esigenze alimentari specifiche. È disponibile, su richiesta, il libro degli allergeni, ma non si esclude il rischio di contaminazioni crociate.



BIBITE | ALCOOL

ACQUA 2€
Naturale / Frizzante

BIBITE 3€
Coca-Cola/Zero/Fanta/Thè pesca o limone/Lemonsoda

BIRRA/RADLER 0,2 CL 2,5€

BIRRA/RADLER 0,4 CL 4,5€

WEISSBIER PICCOLA 0,3 CL 3,5€

WEISSBIER MEDIA 0,5 CL 6€

NO
ALCOOL

BIRRA "00" IN BOTTIGLIA 3,5€

BIRRA FORST 1857 IN BOTTIGLIA 3€

BIRRA SIXTUSS IN BOTTIGLIA 4€

BIRRA FORST FELSENKELLER NON-FILTRATA 5€



BIRRA "GLUTEN-FREE" 4€

VINO BIANCO O ROSSO

ALLA SPINA

1 lt. 1/2 lt. 1/4 lt.
10€ 7€ 4€



Piatto Trentino



Vegetariano



Vegano

*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato

Per garantire la qualità dei nostri prodotti, alcuni alimenti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido in loco, nel rispetto delle normative CE 852/04 e 853/04. I clienti sono invitati a informare il personale di sala su esigenze alimentari specifiche. È disponibile, su richiesta, il libro degli allergeni, ma non si esclude il rischio di contaminazioni crociate.



ALLEGATO II Regolamento (UE) n. 1169/2011 **Sostanze o prodotti che provocano allergie/intolleranze**

1. **Cereali contenenti glutine:** grano, segale, orzo, avena farro, Kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
3. **Uova** e prodotti a base di uova.
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce.
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
6. **Soia** e prodotti a base di soia.
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. **Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano.
10. **Senape** e prodotti a base di senape.
11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
12. **Anidride solforosa e solfiti.**
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

Coperto: 2,50€

