



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 TRENTO

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]



SARDE EN SAOR

14€

Sarde croccanti marinate nel saor
(cipolle, aceto di vino bianco, vino bianco, alloro, pinoli e uvetta)

[1,4,5,8,12]



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



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



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€

*Antica
ricetta*

Tagliatelle di pasta fresca all'uovo **fatte in casa** con ragù di selvaggina
[1,3,9,12]



GLI STRANGOLAPRETI

13€

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]

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]



SPAGHETTONI ALLA CHITARRA

18€

di pasta fresca **fatti in casa** trafiletti al bronzo, allo scoglio
[1,2,3,4,9,12,14]



RISOTTO SILVESTRE

14€

Riso carnaroli ai funghi misti
[7,9,12]

PACCHERI DI PASTA FRESCA

18€

NOVITÀ

di pasta fresca **fatti in casa** trafiletti al bronzo, serviti con sugo al polpo, calamari, pomodorini confit e olive taggiasche
[1, 3, 12, 14]

RAVIOLI DI PASTA FRESCA

15€

NOVITÀ

di pasta fresca **fatti in casa** con ripieno al brasato di manzo, serviti con crema al Trentingrana e polvere di porcino
[1, 3, 7, 8, 9, 12]



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





SECONDI PIATTI

FILETTO REALE

22€

Controfiletto di manzo al pepe verde servito con patate al forno

[1,7,10,12]



GUANCETTA ROTALIANA

18€

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

[9,12]

FILETTO DELLO CHEF

18,5€

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

16€

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

[9,7]

LA VERA TAGLIATA

21€

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.



ALLA GRIGLIA



SALMERINO DELLE ALPI

21€

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

[4]

BLACK FLAME

25€

Black angus alla griglia servito con patate al forno

[-]

GRIGLIATA DEL CONTADINO

23€

Grigliata mista di carne e verdure servita con patate al forno

[-]

COSTATA E FIORENTINA “FROLLATURA DRY AGED”

NOVITÀ

PER 2 PERSONE

30 minuti per il temperaggio e la cottura, servita con patate al forno

(Per razza, peso e prezzo chiedere direttamente al personale di sala)

Solo su prenotazione telefonica

[-]

DRY AGED

Un taglio di carne che riposa pazientemente, avvolto dall'aria secca e pura, mentre il tempo fa la sua magia. Giorno dopo giorno l'acqua si ritira, gli aromi si concentrano e la carne diventa sempre più tenera. È un rituale antico, fatto di attese e cure, che regala un sapore unico e profondo, capace di raccontare storie.



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.



TORTA DI PATATE

Un piatto ricco e sostanzioso che unisce la semplicità delle patate alla golosità di formaggi e salumi, racchiusi in una crosta dorata dal gusto autentico.

COSTO: 25€

Preparazione disponibile esclusivamente su prenotazione, nei giorni **di martedì, mercoledì e giovedì**.

È richiesta la prenotazione con almeno un giorno di anticipo.





INSALATONE

FANTASIA

10€

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

[4,7]

DELLA CASA

13€

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

[7]

ORTO MARE

13€

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€

SCHIACCIATA

Origano, olio extravergine di oliva
[1]

4,5€



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, granello 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]

NOVITÀ

SELVAGGIA 12€
Pomodoro, mozzarella, salame di cervo sta-
gionato, finferli e scaglie di Grana
[1,7]

NOVITÀ

BORGO ANTICO 13€
Pomodoro, mozzarella, carne salada, noci e
glassa all'aceto balsamico
[1,7,8,12]

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€

BIRRA BIRRIFICIO ARTIGIANALE DEL TRENTINO - FON

GRHOP (RYE IPA) 6€

BIANCO CAVALLO GALATTICO (SESSION IPA) 6€

VINO BIANCO O ROSSO

ALLA SPINA

	1 lt.	1/2 lt.	1/4 lt.
	14€	9€	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.



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€

