

Benvenuti alla “Baita Scoiattolo”

Welcome to “Baita Scoiattolo”

Bar - Ristorante



Famiglia Del Zenero dal 1979

Doris Del Zenero & C.s.n.c.

Via Piani di Pezzè 32022 ALLEGHE (BL)

E-mail: baitascoiattolo@gmail.com

Antipasti

Tagliere piccolo: (due persone) affettati di selvaggina, formaggi e verdure sott'olio

Affettati misti di selvaggina, sottoli, formaggi

Tagliere medio: (quattro persone) affettati di selvaggina, formaggi e verdure sott'olio

Affettati misti di selvaggina, sottoli, formaggi

Tagliere grande: (sei persone) affettati di selvaggina, formaggi e verdure sott'olio

Affettati misti di selvaggina, sottoli, formaggi



Primi piatti classici

Pasta corta con ragù o pomodoro

Pasta, carne di manzo, cipolla, carote, sedano, aromi naturali, pelati, concentrato di pomodoro

Spaghetti con ragù o pomodoro

Spaghetti, carne di manzo, cipolla, carote, sedano, aromi naturali, pelati, concentrato di pomodoro

Carbonara a modo nostro

Spaghetti, uova, pancetta affumicata, panna, pepe

Penne all'Arrabbiata

Penne, pomodoro, aglio, peperoncino, prezzemolo, olio d'oliva

Primi piatti della tradizione

Casonziei alla zucca con ricotta affumicata e burro fuso

Farina 00, uova, olio d'oliva, zucca, burro, cipolla, cannella

Misto della casa (casonziei e gnocchi di patate) con ricotta affumicata e burro fuso

Farina 00, uova, olio d'oliva, zucca, burro, cipolla, cannella, patate

Garganelli ai porcini e salsa al profumo di tartufo

Pasta all'uovo, panna, porcini, tartufo, cipolla, vino bianco, sale, spezie

Gnocchi di patate con ricotta e burro fuso o ragù o pomodoro

Farina 00, patate, uova, ricotta affumicata, burro, olio d'oliva, cipolla, carote, sedano, aromi naturali, pelati, carne di manzo

Gnocchi di patate alla montanara con funghi, pomodoro e panna

Farina 00, patate, uova, funghi trifolati, pomodoro, panna, cipolla, aglio

Tagliatelle ai porcini

Pasta all'uovo, funghi porcini, panna, aglio, prezzemolo, cipolla

Tagliatelle al ragù di cervo o ragù di lepre

Pasta all'uovo, lepre o cervo, cipolla, aromi naturali, vino rosso, concentrato di pomodoro

Zuppe

Gulash Suppe

Carne di manzo, cipolla, vino rosso, paprica dolce, patate, aromi naturali, farina 00, amido di riso

Minestra d'orzo

Cipolla, orzo perlato, farina 00, alloro, chiodi di garofano, cannella, latte, patate, fagioli, aromi naturali

Zuppa di porcini

Cipolla, aglio, porcini, aromi naturali, amido di riso, prezzemolo

Secondi piatti della tradizione

Piatto Baita: polenta, capriolo, formaggio fuso e funghi

Farina di mais, capriolo, formaggio Tilsit, funghi misti, cipolla, aglio, prezzemolo, farina 00, vino bianco, aromi naturali

Piatto Scoiattolo: polenta, salsiccia, formaggio fuso e funghi

Farina di mais, salsiccia di maiale, funghi misti, cipolla, aglio, prezzemolo, farina 00, vino bianco, aromi naturali, formaggio Tilsit

Polenta e salsiccia

Farina di mais, salsiccia di maiale, sale

Polenta salsiccia e funghi

Farina di mais, salsiccia di maiale, funghi misti, cipolla, aglio, prezzemolo, farina 00, vino bianco, aromi naturali

Polenta e capriolo

Farina di mais, capriolo, cipolla, carote, sedano, alloro, ginepro, farina 00, aromi naturali, vino rosso

Polenta e Schiz

Farina di mais, burro, formaggio fresco Schiz, aromi naturali, panna

Polenta e formaggio dello chef (formaggio fuso e funghi)

Farina di mais, formaggio Tilsit, burro, aglio, funghi trifolati

Polenta e formaggio fuso

Farina di mais, burro, formaggio Tilsit

Polenta e funghi

Farina di mais, funghi misti, cipolla, aglio, prezzemolo, farina 00, vino bianco, aromi naturali

Scaloppina ai funghi

Lonza di maiale, funghi misti, cipolla, aglio, aromi naturali, farina 00, vino bianco

Formaggio alla piastra

Formaggio Dobbio, farina 00

Secondi piatti classici

Cotoletta di pollo e patate fritte

Pollo, farina 00, uova, pane, olio Frioll, aromi naturali

Milanese e patate fritte

Carne di maiale, pan grattato, farina 00, uova, sale, pepe, patate, olio Frioll

Salsiccia e patate fritte

Salsiccia di maiale, patate, olio Frioll

Würstel e patate fritte

Würstel, patate, olio Frioll

Battuta di manzo ai ferri

Fettina scelta di manzo (battuta), aromi naturali

Braciola di maiale ai ferri

Braciola di maiale, aromi naturali

Roast beef all'inglese

Carne di manzo, aromi naturali, senape, olio d'oliva, Bovis

Scaloppina al vino o al limone

Lonza di maiale, vino bianco, farina 00, limone, aromi naturali

Contorni

Patatine fritte

Patate, olio Frioll

Funghi misti con prezzemolo e aglio

Funghi, cipolla, aglio, prezzemolo

Spinaci al burro

Spinaci, cipolla, aglio, noce moscata

Insalata verde

Insalata mista

Verde, pomodoro, carote ecc. . .

Fagioli Borlotti con cipolla

Fagioli borlotti, cipolla



Insalatone

Primavera: insalata mista con tonno e mais

Insalata mista, tonno, mais

Contadina: insalata mista con tonno e uova

Insalata mista, tonno, uova

Caprese: insalata verde, pomodori e formaggio

Insalata verde, pomodoro, mozzarella

Tirolese: insalata mista, patate lesse e würstel

Insalata mista, patate lesse e würstel

Dessert:

Strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia

Torta del giorno

Panna cotta con salsa ai frutti di bosco o al cioccolato o alla fragola

Gelato alla vaniglia con salsa ai frutti di bosco o al cioccolato o alla fragola

Tartufo bianco o nero

Tartufo affogato al caffè

Coperto con pane e Servizio-Cover charge (Including Bread and Service) € 2,00

Gentile Ospite, serviamo esclusivamente prodotti freschi; solo in caso di bisogno utilizziamo anche prodotti congelati di primissima qualità

Bevande

Vino rosso o bianco in caraffa 1 l.
1/2 l.
1/4 l.

Acqua minerale gassata o naturale 1 l.
1/2 l.

Birra alla spina

Warsteiner 0,2 cl.
0,4 cl.
caraffa 1 l.
caraffa 1,5 l.

Ichnusa non filtrata 0,2 cl.
0,4 cl.
caraffa 1 l.
caraffa 1,5 l.

Birra in bottiglia

Franziskaner 0,50 cl.

Birra rossa 0,33 cl.

Birra Krombacher 0,33 cl.

Birra analcolica 0,33 cl.

Bibite in lattina

Coca-Cola, Coca 0, Fanta, Tè freddo alla pesca o al limone, Sprite,

Lemonsoda, birra Heineken.

E per finire... assaggia le nostre grappe...

Grappe alla frutta:

Albicocca

Fichi

Fragola e di bosco

Lamponi

Mele

More

Mirtilli

Mirtilli rossi

Nocciole

Prugne

Grappe Aromatizzate

Ginepro

Cirmolo

Cumino

Genziana (Digestiva)

Basilico

Erba Luigia

Melissa (Digestiva)

Menta (Digestiva)

Pino Mugo (Digestiva)

Zenzero

Salvia (Digestiva)

Nonno Biondo

Ingredienti: Grappa "Trentina" 40°, Zucchero, Frutta-Erbe Aromatiche

Grappe Riserva:

Prime Uve Bianca o Nera

Grappa 903.

Grappa 18 Lune

Nardini.

Barricata of Amarone.

Castagner: Torba Nera.

Grappa Friulana 109.40

Castagner 903 Barrique