

# ای کتاب





# *Al Tablà*

*Nome dialettale nelle zone alpine delle costruzioni adibite a riparo e protezione della fienagione raccolta nei mesi estivi per il foraggiamento degli animali nei duri mesi invernali.*

*Sono dislocati in alta montagna, dove trovavano riparo anche gli stessi contadini.*

*In paese le costruzioni erano formate da stalla, fienile e locali abitativi.*

*I Tablà erano costruiti parzialmente in muratura o con legname dei nostri boschi, ma sempre con aperture per l'arieggiamento e l'essiccazione ottimale del fieno.*

*Sui "quadri del fieno" ci si andava anche a dormire, poiché si riteneva che i fumi del fieno fossero benefici per la stanchezza, provocassero una forte sudorazione che liberava il corpo dalle tossine; distendevano la massa muscolare, annullavano la ritenzione idrica, miglioravano la circolazione sanguigna e annullavano inestetismi e impurità cutanee.*

*Le vecchie abitudini contadine vengono adottate nei centri benessere diffusi un po' ovunque nelle Alpi.*

*In paese nell'ultimo secolo le stalle e i Tablà si sono per lo più trasformati in abitazioni e in masi in alta montagna.*

*Le abitazioni agricole sono diventate di volta in volta negozi di tante specificità richieste dal crescente indotto turistico.*

*Nel nostro locale "Al Tablà" - Cuore vintage - Spirito moderno abbiamo mantenuto lo stile ambientale, tipico e caratteristico.*

*Offriamo un servizio a tutto tondo dalle colazioni con pasticceria prodotta nel nostro laboratorio artigianale, agli aperitivi, alle nostre sfiziosità salate, accompagnate da vini trentini selezionati e birre bavaresi di pregio.*

*Taglieri di salumi, hamburger gourmet, crepes... e molto altro ancora tutto da noi prodotto.*





## Caffetteria

Caffè	€	1,20
Caffè decaffeinato	€	1,40
Caffè corretto	€	1,80
Caffè d'orzo piccolo / grande	€1,40 / €	1,70
Caffè al ginseng piccolo / grande	€1,40 / €	1,70
Cappuccino	€	1,80
Cappuccino decaffeinato	€	2,00
Cappuccino con panna	€	2,50
Cappuccino soia	€	2,00
Cappuccino d'orzo / ginseng	€	2,00
Latte caldo	€	1,50
Latte macchiato	€	2,20
Latte macchiato d'orzo / ginseng	€	2,40
Caffè shakerato	€	3,00
Bombardino	€	3,50
Bombardino con panna	€	4,00
China calda	€	3,50
Vin brulé	€	3,50
Punch (arancio - rum - mandarino)	€	3,50
Macchiatone	€	1,50
Schiumetta	€	0,50
+ panna	€	0,50



## Caffetteria Speciale

Marocchino (espresso, cioccolato, schiuma di latte) € 2,00

Mocaccino (espresso, cacao, schiuma di latte) € 2,00

Irish Coffee (caffè, whisky, panna, zucch. canna) € 6,00





## Bon bon al Caffè



Caffè al gianduia ..... € 2,00

Caffè alla nocciola ..... € 2,00

Caffè al caramello ..... € 2,00

Caffè al bombardino ..... € 2,00

Caffè al Baileys ..... € 2,00

+ panna ..... € 0,50

## Ciocolateria

Ciocolata classica ..... € 4,00

Ciocolata fondente ..... € 4,00

Ciocolata bianca ..... € 4,00

+ panna ..... € 0,50



## The Selezione Speciale

The classico ..... € 2,50

The deteinato ..... € 2,50

The misti alla frutta ..... € 2,50

The misti alle erbe ..... € 2,50

Camomilla ..... € 2,50

...e molti altri...





## *Pasticceria*

Brioche artigianali	€ 1,50
Brioche integrali	€ 1,50
Krapfen	€ 1,70
Biscotteria mista	€0,50 l'uno
Biscottone frolla	€ 1,50
Baci di dama	€ 0,50

## *Dolci a fette*

Strudel di mele	€ 4,00
Torta di carote	€ 4,50
Torta Linzer	€ 4,50
Crostata marmellata	€ 4,50





## Bevande

Bibite ..... € 3,00

Red Bull ..... € 3,50

Ginger Beer ..... € 3,50

The freddo (pesca - limone) ..... € 3,00

Succhi di frutta ..... € 3,00

Cedrata Tassoni ..... € 3,00

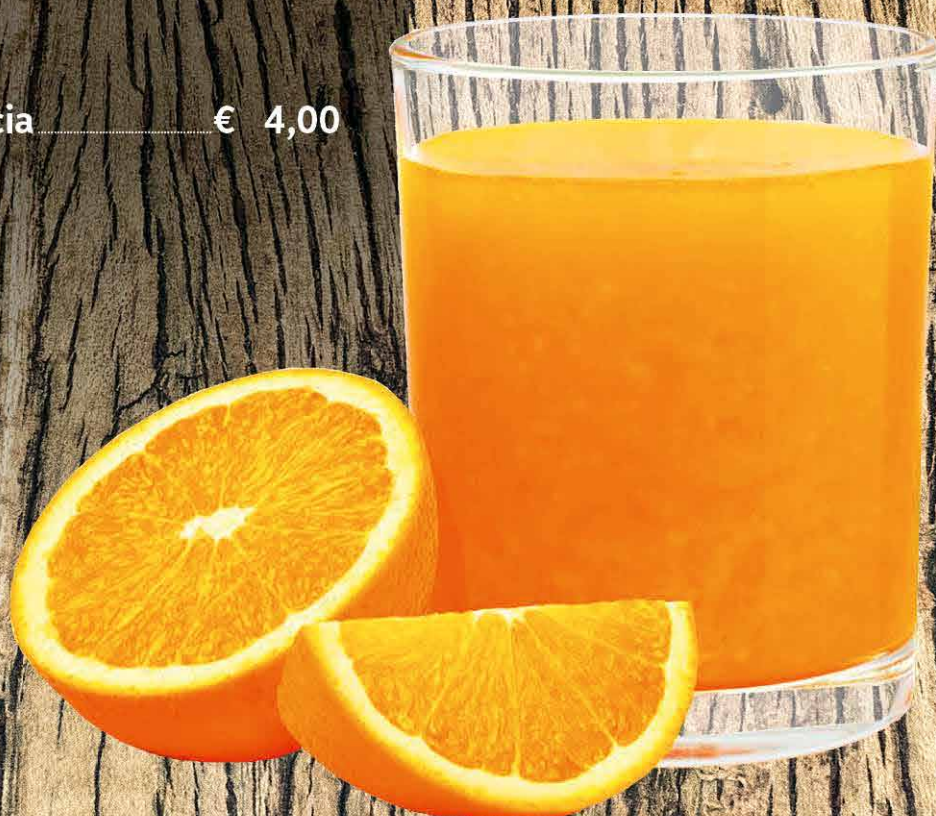
Tonica Kinley ..... € 3,00

Acqua frizz. o naturale 500 ml ..... € 1,50

Acqua con sciroppo  
lampone, menta o sambuco ..... € 1,50

## Spremate

Spremuta di arancia ..... € 4,00





## Aperitivi e Cocktail

Crodino - Sanbittèr ..... € 3,50

Campari soda ..... € 3,50

Aperitivo Al Tablà  
(alcolico e analcolico) ..... € 6,00/4,50

Spritz (aperol/campari, prosecco, soda) ..... € 5,00

Hugo (sciroppo sambuco,  
prosecco, soda, menta, lime) ..... € 5,00

Mojito (lime, rum chiaro, soda,  
zucchero di canna, foglie menta) ..... € 7,00

Negroni  
(gin, bitter campari, vermouth rosso) ..... € 7,00

Negroni sbagliato  
(prosecco, bitter campari, vermouth rosso) ..... € 7,00

Americano (vermouth rosso,  
bitter campari, soda) ..... € 7,00

Moscow Mule  
(vodka, lime, ginger beer) ..... € 7,00

London Mule  
(gin - lime - ginger beer) ..... € 7,00

Irish Mule  
(whisky Jameson - lime - ginger beer) ..... € 7,00

Caipiriña  
(cachaca, lime, zucchero di canna) ..... € 7,00

Caipiroska  
(vodka, lime, zucchero di canna) ..... € 7,00

Caipiroska fragola / pesca ..... € 7,00





## Liquori e distillati

Amari .....	€ 3,50
Liquori alla frutta .....	€ 3,50
Grappe bianche monovitigno .....	€ 4,00
Grappe aromatizzate alle erbe .....	€ 4,00
Grappe invecchiate / Marzadro .....	€ 4,50
Amarone e passito - Giare .....	€ 5,00
Vodka bianca-frutti .....	€ 3,00
Brandy .....	€ 3,00
Cognac .....	€ 5,00
Whisky .....	€ 5,00
Whisky invecchiato .....	€ 6,00

## Long drinks

Gin lemon (gin, lemonsoda) .....	€ 7,00
Gin tonic (gin, tonica) .....	€ 7,00
Gin Fizz (gin, succo di limone, soda, sciroppo di zucchero) .....	€ 7,00
Bacardi cola (rhum, cola) .....	€ 7,00
Havana cola (rhum 7 anni, cola) .....	€ 8,00
Vodka orange (vodka, succo arancia) .....	€ 7,00
Vodka Red Bull .....	€ 7,00
Garibaldi (bitter campari, succo arancia) .....	€ 7,00
Long Island .....	€ 8,00
Cola Jack .....	€ 8,00
Vodka sour .....	€ 7,00
Tequila sour .....	€ 7,00
Whisky sour .....	€ 7,00





# Le Birre

## Alla spina

Tucher Pilsner 0.20	€ 3,00
Tucher Pilsner 0.40	€ 5,00
Grimbergen Blonde 0.25	€ 3,50
Grimbergen Blonde 0.50	€ 6,50
Brooklyn East IPA 0.20	€ 3,50
Brooklyn East IPA 0.40	€ 6,50
Grimbergen Double Ambre'e 0.25	€ 3,50
Grimbergen Double ambree 0.50	€ 6,50
Tucher Weizen 0.30	€ 3,50
Tucher Weizen 0.50	€ 6,00
Radler piccola 0.20	€ 3,00
Radler media 0.40	€ 5,00

## In bottiglia

Helles Tradizionale val Rendena 0.5	€ 5,50
Corona extra	€ 4,00
Beck's	€ 3,50
Birra analcoolica	€ 3,50







## I Vini

### Rossi riserva

al calice

Masetto Nero "Cantina Endrizzi"	€ 4,50
Vitigni di teroldego, merlot, cabernet	
Golalupo pinot nero riserva "cantina Endrizzi"	€ 4,50
Lagrein "Cantina Endrizzi"	€ 4,00
Leocorno Teroldego "Cantina Endrizzi"	€ 4,50
Marzemino "Mas'est" Conti Bossi Fedrigotti	€ 4,00
Kellerei St. Pauls vigneti delle Dolomiti Cuvee	€ 4,00

### Rossi riserva

Bottiglie

Masetto Nero "Cantina Endrizzi"	€ 28,00
Golalupo pinot nero riserva "cantina Endrizzi"	€ 28,00
Leocorno Teroldego "Cantina Endrizzi"	€ 28,00
Lagrein "Cantina Endrizzi"	€ 28,00
Marzemino "Mas'est" Conti Bossi Fedrigotti	€ 28,00

### Bianchi riserva

Bottiglie

L'Ora Nosiola selezione "Cantina Toblino" Dolomiti IGT	€ 28,00
Gewurztraminer "Villa Corniole"	€ 28,00
Pinot Grigio Pietramonti's	€ 28,00
Ca' Salina, Valdobbiadene superiore brut DOCG	€ 28,00
Kellerei St. Pauls vigneti delle Dolomiti Cuvee	€ 28,00
Altinum Trento DOC metodo classico	€ 33,00
Vidi Trento DOC selezione "Cantina di Pinzolo"	€ 38,00
Vidi Trento DOC Rosé Cantina di Pinzolo	€ 45,00

### Bianchi riserva

al calice

L'Ora Nosiola	
selezione "Cantina Toblino" Dolomiti IGT	€ 5,00
Gewurztraminer "Villa Corniole"	€ 4,00
Kellerei St. Pauls vigneti delle Dolomiti Cuvee	€ 4,00
Pinot Grigio Pietramonti's	€ 4,00
Lugana "Monte del Fra"	€ 4,50

### Bollicine

al calice

Ca' Salina, Prosecco Valdobbiadene superiore brut DOCG	€ 4,00
Altinum Trento DOC metodo classico	€ 5,00
Vidi Trento DOC	
selezione "Cantina di Pinzolo"	€ 6,00
Vidi Trento DOC Rosé "Cantina di Pinzolo"	€ 7,00





# Hamburger Selvaggina Gourmet

## Hamburger di Cervo € 17,00

Hamburger di Cervo, purea di lamponi, formaggella di malga nostrana, uovo all'occhio di bue, radicchio rosso, glassa di aceto balsamico. Servito con patate rustiche fritte.

## Hamburger di Capriolo € 17,00

Hamburger di Capriolo, formaggella di malga, polentina alla piastra, rucola, salsa boscaiola, riduzione di mirtillo nero. Servito con patate rustiche fritte.

## Hamburger di Cinghiale € 17,00

Hamburger di Cinghiale, pancetta arrotolata nostrana, formaggio alla piastra, chips di mela golden, insalata trentina, salsa cocktail. Servito con patate rustiche fritte.



## I piatti 100% Vegetale

## Piatto vegetale € 14,00

Hamburger di spinaci, bocconcini Camembert (6 pz), patatine classiche fritte, ketchup.

## Cotoletta vegetale € 14,00

Cotoletta impanata vegetale, rucola, pomodoro fresco, salsa vegetale, patatine classiche fritte.





*Al Tablù*

**CAPRESE**

**DI BUFALA**

**CAMPANA**



**250 grammi**  
*A Latta Crudo*  
**€ 12,00**

  
CUORE VINTAGE

  
SPIRITO MODERNO



# Hamburger Gourmet

## Hamburger "Tablà" € 15,00

Hamburger fresco di scottona, scaglie di Trentingrana, salsa di noci, arrosto di speck cotto, insalata trentina, pomodoro. Patate rustiche / fritte.

## Hamburger Trentino € 15,00

Hamburger fresco di scottona, formaggio di malga, salsa ai funghi porcini, cavolo cappuccio, speck nostrano stagionato, pomodoro. Patate rustiche / fritte.

## Hamburger Zio "H" € 14,00

Carne salada trentina, fagioli, cipolla stufata, scaglie di Trentingrana, rucola, salsa della "Casa". Patate rustiche / fritte.

## Hamburger di Speck € 15,00

Hamburger di speck e manzo, formaggio alla piastra, rösti di patate, cetriolo agrodolce, pomodoro, maionese. Patate fritte.

*Il pane e gli hamburger  
sono di nostra produzione*



**Aggiunta:**  
doppio hamburger + € 5,00



## Hamburger Rendena € 15,00

Hamburger di salamella nostrana, formaggio di malga alla piastra, cipolla stufata, cetriolo agrodolce, pomodoro, maionese. Patate rustiche / fritte.

## Chicken Burger € 14,00

Hamburger di pollo ai fiocchi di mais, pomodoro, formaggio, insalata, maionese. Patate fritte.

## Hamburger Habanero

## Red Savina € 18,00

Hamburger bovino argentino, peperoni grigliati, bacon croccante, slasa guacamole, formaggio cheddar, salsa chili, insalata, tobasco. Patate rustiche / fritte.

## Hamburger Classic € 14,00

Hamburger fresco di scottona, formaggio cheddar, cipolla, pomodoro, insalata, ketchup. Patate rustiche / fritte.

## Veggie Burger € 14,00

Hamburger vegetale, mozzarella, pomodoro, melanzana alla griglia, salsa verdure. Patate rustiche / fritte.





## I nostri Taglieri

### Tagliere di Salumi

x 1 persona € 15 - x 2 persone € 26

Speck 12 mesi, fiocco stagionato, porchetta, pancetta arrotolata, coppa stagionata, cetrioli, pane

### Tagliere Nostrano

x 1 persona € 15 - x 2 persone € 26

Salame all'aglio nostrano, pancetta arrotolata, speck 12 mesi, lonzino affumicato, polenta alla piastra, formaggi di malga, pane

### Tagliere "Al Tablà"

x 1 persona € 15 - x 2 persone € 26

Carpaccio di carne salada con scaglie di grana. Arrosto di speck cotto con bocconcini di polenta alla piastra accompagnato da salsa della "casa"

### Aggiunte

Pane mignon	€ 0,50	pz
Maionese	€ 0,30	pz
Ketchup / senape	€ 0,30	pz
Formaggio alla piastra	€ 3,00 a fetta	
Pane hamburger	€ 1,50	pz

### Aggiunte nei taglieri

Formaggi	€ 5,00
Salumi	€ 5,00
Polenta	€ 3,00
Crauti	€ 3,00



## I Fritti

Cotoletta di pollo  
con patatine e pomodoro € 12

Alette di pollo con patatine € 11

Straccetti di pollo con patatine € 11

Patatine fritte € 4,50


Patatine rustiche € 4,50

## Le Crêpes

Rotoli di crêpes salate € 6,00

- Crêpe speck, formaggella nostrana
- Crêpe porchetta, formaggella di malga
- Crêpe arrosto di speck, formaggella nostrana
- Crêpe crudo, formaggella di malga
- Crêpe coppa di maiale stagionata, formaggella
- Crêpe lonzino stagionato affumicato, formaggella

Crêpes dolci € 5,00

- Crêpe al gianduia
  - Crêpe con crema pasticcera e cioccolato
  - Crêpe con purea di lamponi granella di zucchero
  - Crêpe con crema pistacchio, granella di pistacchio
  - Crêpe con composta di pere e cioccolato
- 



## Menù per i più piccoli

Hamburger fresco di scottona,  
patatine fritte (senza pane)... €10,00

Würstel alla piastra,  
patatine fritte (senza pane)..... €10,00

Nuggets di pollo,  
patatine fritte (senza pane)..... €10,00

## Panino semplice & toast

Panino Light formaggio,  
pomodoro, insalata..... € 5,00

Panino formaggio + speck..... € 5,00

Panino formaggio + crudo..... € 5,00

Panino formaggio + pancetta..... € 5,00

Panino formaggio + porchetta..... € 5,00

Toast classico..... € 4,00

Toast farcito..... € 4,50



## Piatti unici

**Piatto "coraggioso" alla griglia** € 22,00

Piatto composto da: hamburger fresco di scottona, Würstel Siebenforcher, hamburger di salamella, polenta e formaggio alla piastra, crauti, pane.

**Piatto "Poldo"** € 22,00

Piatto composto da: hamburger fresco di scottona, würstel alla piastra, alette di pollo, formaggio alla piastra, straccetti di pollo, rösti di patate, pane.

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine. Per eventuali allergie o intolleranze rivolgetevi al nostro staff prima di ordinare. Lista allergeni disponibile alla cassa.**

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i laboratori e gli alimenti di nostra produzione sono sottoposti ad analisi di laboratorio presso lo studio di biologia applicata "Brandolese Lia" Dott. Emiliano Feller come da protocollo HACCP.





## "Al Tabla" gin

### **Gin Malfy rosa** € 11,00

Gin Malfy, tonica mediterranea, sciroppo sambuco,  
Servito con fettina di pompelmo e rosmarino

### **Gin Malfy con Limone** € 11,00

Gin Malfy, tonica mediterranea,  
Servito con fettina di limone e menta fresca

### **Gin Mare** € 11,00

Gin Mare, tonica mediterranea,  
Servito con rosmarino fresco

### **Gin Tovel's** € 11,00

Gin Tovel's, tonica mediterranea  
Servito con bacche di ginepro

### **Gin Tovel's Tresenga Blood (edizione limitata)** € 11,00

Gin tovel, s Tresenga , tonica mediterranea,  
Servito con frutti di bosco

### **Gin Hendrik's** € 12,00

Gin Hendrik's, tonica mediterranea,  
Servito con cetriolo fresco

### **Gin Amuerte Red** € 14,00

Gin Amuerte, tonica indian  
Servito con fragole fresche

### **Gin Amuerte White** € 14,00

Gin Amuerte, tonica indian  
Servito con twist lime, menta fresca , pepe

### **Gin Amuerte Black** € 14,00

Gin Amuerte, tonica indian  
Servito con twist di arancia , menta fresca

### **Gin Ginaro Blue** € 12,00

Gin Ginaro, tonica mediterranea,  
Twist limone, rosmarino







## *Battuta di Scottona Italiana Bio*



Battuta di scottona italiana (fresca) 200g  
servita con tuorlo d'uovo, trito di cetriolo,  
cappero italiano, acciughe, cipollotto, pane.

€ 18

- Carne proveniente solo da allevamenti italiani
- Animali allevati nel rispetto del benessere animale
- Prodotto senza glutine
- Naturalmente ricco di proteine





# Hamburger Bovino argentino con peperoncino Habanero Red Savina



**HAMBURGER HABANERO RED**  
Hamburger bovino argentino,  
peperoni grigliati, bacon croccante,  
salsa guacamole, formaggio cheddar,  
salsa chili, insalata, tabasco.  
Servito con patate rustiche fritte.

€ 18



# Tris di Selvaggina

Tris di hamburger  
600 grammi  
Cervo - Capriolo - Cinghiale  
servito con uovo all'occhio di bue,  
crauti, salsa boscaiola

€ 24





# *Rosti di patate con Speck stagionato*

Rosti di patate  
servito con speck stagionato,  
cetrioli in agrodolce  
e formaggella morbida

€ 18





# *Piatto montanaro*

Salamella nostrana,  
Braciola affumicata,  
Würstel,  
Formaggio alla piastra,  
Crauti  
e Polenta grigliata

€ 24

