

Alcune informazioni ...

Andrea (Oste in sala) ed Alessandro (Chef di cucina) vogliono rendere la Vostra visita un momento piacevole, una bella esperienza da ricordare volentieri. Desideriamo proporvi una selezione di pietanze create per Voi con passione e creatività esclusivamente con prodotti naturali, dopo un'attenta ricerca delle migliori materie prime disponibili in ogni stagione. Adoperando in cucina tecniche innovative in sinergia con quelle tradizionali vogliamo proporvi una gastronomia ricca di spunti e dai sapori mai banali cosicché "La cucina tradizionale si fa avanguardia".

Per garantire maggiore sicurezza alimentare e per mantenere una miglior freschezza agli alimenti la lavorazione dei cibi avviene con l'ausilio di macchina per il sottovuoto, abbattitore di temperatura e la tecnica dell'inversione di temperatura. Tutti i piatti contengono alcuni ingredienti surgelati.

I piatti della nostra cucina vengono preparati utilizzando ingredienti di alta qualità, che hanno subito un trattamento termico per mantenere inalterate le proprietà organolettiche e nutrizionali al pari del prodotto fresco (per info. rivolgersi al personale)

Le pietanze vengono preparate al momento, ci scusiamo pertanto se si dovessero verificare delle attese. Se avete fretta avete sbagliato locale, l'Oste vi consiglierà un buon fast food.

Non si fanno variazioni al menù ed ai piatti.

Se avete intolleranze o allergie alimentari informate prontamente l'Oste, il nostro ristorante dispone di un'unica cucina dove vengono preparati tutti i piatti, pertanto ci risulta impossibile garantire assenza totale di contaminazione tra i vari ingredienti e allergeni. Nel caso di segnalazione di intolleranza, è nostra premura fare tutto il possibile perché questo non avvenga. In fondo al menù si trova il registro degli allergeni da consultare. Vengono riportati gli allergeni anche con il numero corrispondente su ogni pietanza.

Tutti i formaggi che serviamo senza cottura sono a latte crudo, l'istituto zooprofilattico delle Venezie sconsiglia il consumo di questi prodotti da parte di bambini in età prescolare, donne in gravidanza, anziani e persone immunodepresse.

Pane, sfogliatine, spalmabile aromatizzato, assaggio di benvenuto della cucina acqua potabile trattata, naturale o gassata, di sorgente Centonia, coperto e servizio 5,00 € a commensale.

Cestino di pane senza glutine 3,50 €.

Nel nostro ristorante, il cliente ha la possibilità di bere acqua potabile trattata naturale e gassata proveniente da acquedotto pubblico trattata mediante sistema di microfiltrazione conforme al D.M. 25/2012 e al D.LGS. 18/2023. In questo modo garantiamo un minor consumo di risorse naturali, la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto delle bottiglie e la riduzione dei rifiuti da imballaggio.

Il nostro ristorante è attento alla tutela e la salvaguardia ambientale: vuole valorizzare i prodotti a km-zero con la promozione della filiera trentina, impiego di prodotti provenienti da Agricoltura Biologica e di quelli equo-solidali, contenere i consumi energetici, utilizzare prodotti ecologici per le pulizie, minuziosa raccolta differenziata dei rifiuti, acquisto mirato di materie prime locali. Il nostro impianto fotovoltaico installato sul tetto produce

energia elettrica per circa il 20% del fabbisogno, il restante viene acquistato certificato “100% da fonti rinnovabili”. I pannelli termici-solari posizionati sull'edificio riscaldano gran parte dell'acqua calda di cui necessitiamo.

Nel nostro esercizio il cliente ha la possibilità di chiedere al ristoratore di portare a casa, utilizzando un apposito contenitore, il cibo e le bevande ordinati ma non interamente consumati durante il pasto. In questo modo evitiamo gli sprechi di cibo e garantiamo la riduzione del rifiuto organico.

I piatti contrassegnati con  vengono preparati con alcuni ingredienti “a filiera trentina”, ovvero provenienti dal territorio trentino o zone limitrofe per i quali i produttori (coltivatori/allevatori), i trasformatori e i distributori, sono riconducibili al territorio della nostra provincia o nelle vicinanze.

I piatti contrassegnati con  sono stati preparati con ingredienti che, se consumati con regolarità e nelle giuste quantità, sono riconosciuti dalla comunità scientifica come preziose per il mantenimento del benessere e per la promozione della longevità.

In questo menù sono presenti ingredienti e/o bevande certificati da agricoltura biologica e sono contrassegnati con il simbolo **Bio**. In questo modo, sostenendo un metodo di coltivazione rispettoso dell'ambiente, garantiamo una migliore protezione delle risorse naturali e della biodiversità, nonché un maggior benessere della fauna.

Tra gli alimenti e bevande non producibili in Italia, quelli contrassegnati con il simbolo provengono da commercio equo solidale certificati FairTrade.  In questo modo, garantiamo il rispetto dei diritti umani, civili, e sindacali di chi li produce.

Se gradite essere informati sulle nostre iniziative eco-eno-gastronomiche iscrivetevi al gruppo Facebook Corte dei Toldi  oppure alla pagina Corte dei Toldi o Instagram #cortedeitoldi

Buon Appetito!



Pepa chjauda: focaccia a lunga lievitazione con

verze / cavolo nostrano di malga

e cotechino abbinata a Formaggi d'alpeggio a latte crudo e Salumi

nostrani * 1,7



€ 17,50

San Lorenzo – Casata Monfort – Lavis (TN) € 6,00

"PEPE CHJAÜDE E LAT BOÌ AI TARGIOLASI N'PLAS AUSÌ"

Gli abitanti di Terzolas sono da sempre soprannominati "le Pepe Chjaüde" Questo nomignolo deriva dal nome di una pietanza che si mangiava in onore della sagra del paese il 6 dicembre, San Nicol ! Qualche anno fa mi aveva incuriosito la ricetta trascritta su un vecchio libro di storia e tradizione tirolese, dove veniva descritta una bozza di ingredienti (senza pesi o misure) per realizzare questa particolare pietanza che consisteva in una specie di focaccia di pasta lievitata e farcita con una zuppa molto densa di rape, cotechino e formaggio di mezza stagionatura grattugiato e infine fritta nel burro. A fine cottura veniva mangiata il giorno della sagra inzuppata nel latte caldo. Con mio fratello, Alessandro, all'Osteria Corte dei Toldi provammo a cimentarci con questi basilari ingredienti, e dopo diversi tentativi per trovare consistenza dell'impasto e della farcitura, decidemmo di modificare il metodo di cottura eliminando la frittura nel burro, preferendo una più leggera cottura in forno, All'inzuppata nel latte caldo preferimmo un più moderno abbinamento con salumi e formaggi creando così un piatto che pur mettendo radici lontane nella storia e nella nostra tradizione potesse essere apprezzato anche oggi. A noi il risultato piacque tanto che decidemmo di creare una serata a tema, per far conoscere ad altre persone la storia di questo piatto. Da allora il Piatto de la PEPÔ CHJAÜDÔ farcita con cotechino, rape verza e formaggio abbinato con i salumi e formaggi del nostro territorio fa parte del menù della Corte dei Toldi. In occasione della "Ferata", oramai da qualche anno, proponiamo la PEPÔ. È bellissimo vedere quanti, sia turisti che persone del posto apprezzino questo piatto povero ma ricco di significato per noi Terzolasì. Andrea Daprà

Quei chje vif a Targiolas i ghja l soranom de Pepe Chjaüde. Sto scotum l derivô dal nom den piat chje se magnavô l di da la sagrô de San Nicolò l sei de dizember.

Qulachje an fa m'övô n chjuriôsî na ricetô scritta su n' vechjel liber de storiô e tradizion tirolesi n do chje n'dovô n'bris de ingredienti (senzô pesi ne misure) par cosinar sta specie de focacciô de pasta levadô conciadô con na manestrô de rave,

verze , sodeghjn e formai mez stagionà gratà, rostidô n'tal boter. Na botô cotô s'la magnavô pociadô n tal lat boi. Col me auter, Alessandro, al'ostariô Cort di Toldi aven proà a mesdar su sti ingredienti e dopo verquanti tentativi par troar la consistenzô de pasta e condiment, aven deciso de cambiar coturô, eliminando la rostidô n'tal boter, sligerendola con na cota n'tal forn. a la pociadô n'tal lat ghjaven preferî n'pù moderno abinamento con grasina e formai creando ausî n'piat chje pur metendô rais lontane n'la storiô e n'la nosô tradizion l'podes plaser anch al dî da n' chjioi. Quel chje nu fôr,

l'ne plasû ausi tant, da crear n'evento par far tastar e conoser anch a autri la storiô de sto piat. Da alorô la PEPOJ CHJAUDOJ condidô con sodeghjn, rave, verze e formai abinà a grasinô e formai dei nosi posti i fa parte dal menù da la Cort di Toldi e in ochjasion da la "Feratô", oramai da qualchie an, proponen la Pepô. Le belisim veder quanti , sia bedi che nostrani i apreziô sto piat poaret ma plen de significato par noi Targiolasì. Andrea Daprà

(*) Pietanza con alcuni ingredienti surgelati

Antipasti

Pepa chjauda: focaccia a lunga lievitazione, verze / cavolo, nostrano di malga e cotechino con Formaggi d'alpeggio a latte crudo e Salumi nostrani.

*1,7 

€ 17,50

 San. Lorenzo – Casata Monfort – Lavis (TN) € 6,50

Fagottini di tarassaco pancettati, gratinati al forno con crema di patate e peperoni* 1,7

€ 16,00

 Kerner – Villscheider – Bressanone (BZ) € 6,50

Porcino grigliato e funghi nostrani spadellati con crostini di pane caldi, fonduta di formaggi della Val di Sole e tartufo *1,3,6,7,8,9,11

€17,50

 Merlot Rocol– Borgo die Posseri – Ala(TN) € 6,50

Tortino vegetariano con fiori di zucca, caprino e crema di patate e rape rosse* 1,3,6,7,9,11 

€ 16,00

 Vernaza Zinesa – Rore Franco Ferrai – Telve (TN) € 6.50

(*) Pietanza con alcuni ingredienti surgelati

Primi piatti

Canederli ai funghi con fonduta di Casolet e mirtillo nero *

1,3,5,6,7,8,11

€ 16,50



Ros de Sers - Angelica - Civezzano(TN) € 6,50

Cannelloni ripieni di ricotta e ortiche, gratinati al forno* 1,3,7

€ 16,00



Veltliner Cembrani d'autore 2016 – Nicolodi - Cembra (TN) € 6,50

Morbidelle di ricotta di malga con crema al pomodoro alle verdure

* 3,7,9,11

€ 17,00



Incrocio Manzoni – Mas dei Chini - Martignano (TN) € 6,50

Tagliatelle al pino mugo con ragù di capriolo*1,3,7,8,9,11,12

€ 17,00



Groppello di Revò – Cantina El Zeremia – Revò (Tn) € 6,50

Monchij: gnocchi di mais e grano saraceno con formaggio, burro
e ricotta affumicata di malga Mondent*7

€ 15,50



Pinot Grigio - Muraro -Santa Giustina (BL) € 6,50

(*) Pietanza con alcuni ingredienti surgelati

Secondi Piatti

Spiedino di polpette di anatra, ricetta di mamma Rosa,
tortini di patate e formaggio fuso

con confettura di vin brulè * 1,3,5,6,7,8,9,11,12

(Piatto disponibile anche in versione vegetariana e/o vegana 24,00€).

€ 25,00



Negron d'orzan – Endrizzi – S. Michele all'Adige (TN) € 6,50

Tagliata di Cervo oppure di Manzo al ginepro, patate al forno,
polenta di mais e confettura di rabarbaro e salvia *

€ 28,00



Pinot nero – Cantina di ora – Ora (Bz) € 6,50

Spirali di filetto di luccio perca alle erbe aromatiche

con patate arrosto*1,4,5,8,11

€ 27,00



Trentatrè (Moscato giallo, Nosiola e Lagarino Bianco) – Salizzoni–Calliano (TN) € 6,50

Involtini di maiale con crema di patate ai germogli di abete*7

€ 26,00



Lusitano portoghese - Baldessari- Povo (TN) € 6,50

(*) Pietanza con alcuni ingredienti surgelati

LA CUCINA HA IL PIACERE DI SERVIRE A **TUTTI I**
COMMENSALI DEL TAVOLO IL

Menù degustazione di stagione

Fagottini di tarassaco pancettati, gratinati al forno con crema di patate e
peperoni* 1,7

Cannelloni ripieni di ricotta ed ortiche, gratinati al forno* 1,3,7

Involtini di maiale con crema di patate ai germogli di abete*7

Semifreddo all'amaretto con corniole sciroppate*11,3,6,7,8,11

€ 62,00 a persona se servito singolarmente

€ 60,00 a persona se scelto da tutti i commensali del tavolo

Si consiglia di abbinare una

Degustazione di 4 calici di vino del territorio trentino alle diverse portate € 23,00

(*) Pietanza con alcuni ingredienti surgelati

Per finire in dolcezza...

Frittelle di Mele Calde alla cannella con composta alla frutta 🍷* 1,3,7

€ 9,00

🍷 Moscato giallo Castel Beseno - Salizzoni - Calliano (TN) € 7,50

Frittelle di fiori di acacia al miele 🍷* 1,3,7

€ 9,00

🍷 Zibibbo di Sicilia € 7,50

Panna cotta a bassa temperatura in forno cremosa,
con guarnizione a scelta^{1,3,7,8}

€ 9,00

(*) Pietanza con alcuni ingredienti surgelati

Caffè Speciale della Corte dei Toldi, gelato affogato nel
caffè con pasticcino ^{*1,3,6,7,8,11}

€ 10,00

Tris di cioccolato fondente Ciocomiti
con abbinati tre liquori della casa ⁸

€ 13,00

Semifreddo all'amaretto con corniole sciropate^{*1,3,6,7,8,11}

€ 9,00

🍷 Liquore al pino mugo € 5,50

Sorbetto alle mele cotogne* 1,3,7,8

€ 9,00

Con aggiunta di liquore € 11,00

Gelato al miele e sesamo con croccante alle mandorle^{1,3,7,8,11}

€ 9,00

 Liquore al prugnolo selvatico € 5,50

(*) Pietanza con alcuni ingredienti surgelati

Bevande Nervine

Infuso di liquirizia e menta

€ 5,50

Vasta scelta di tisane / infusi / the biologici Rilassanti e

Digestivi selezionati da Julius Meinl

€ 5,50

Brulè di mela: succo di mela con limone, chiodi di garofano e
cannella servito caldo con grappa a parte

€ 5,50

Tisana alle erbe di montagna

€ 5,50

Caffetteria

(tutti i caffè vengono serviti con dolcetti abbinati)



Espresso Marnei “Caffè delle Dolomiti” con dolcetti:

il caffè' espresso viene macinato al momento tazza per tazza. Bilanciato, persistente, morbido.

Miscela di caffè 85% arabica, 15% robusta, provenienti da Brasile, Guatemala, Costa Rica, Etiopia, India. Sasso Rosso rappresenta un'armonia di aromi ben equilibrati, con la giusta struttura a sostenerli. Un caffè decisamente facile da bere, in qualunque occasione. Alla degustazione: note di cioccolato e spezie, corpo mediamente strutturato e un retrogusto equilibrato, piacevole.

€ 3,50

Decaffeinato naturale € 3,50

Moka con dolcetti ^{1,3,5,7,8,11}:

◇ Miscela con 70% robusta 30% arabica € 5,00

◇ Decaffeinato 40% robusta 60% arabica € 5,00

◇ Di cumino tostato € 5,50

◇ Con correzione € 6,00

◇ Alla trentina preparato con metà acqua e metà grappa € 6,50

Orzo solubile tostato con dolcetti ^{1,3,5,7,8,11} € 3,50

Cappuccino / caffè americano con dolcetti ^{1,3,5,7,8,11} € 4,00

REGISTRO ALLERGENI

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

GLUTINE - 1 (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

CROSTACEI E DERIVATI - 2 (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

UOVA - 3 (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

PESCE E DERIVATI - 4 (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

ARACHIDI E DERIVATI - 5 (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

SOIA E DERIVATI - 6 (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

LATTE E DERIVATI - 7 (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8 (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

SEDANO E DERIVATI - 9 (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

SENAPE E DERIVATI - 10 (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11 (semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12 (anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

LUPINO E DERIVATI - 13 (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14 (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc..)

Tutti i piatti possono contenere tutti gli allergeni. A fianco ad ogni piatto sono riportati, con un numero corrispondente, gli allergeni contenuti nei piatti in quantità di sicuro rilevanti.