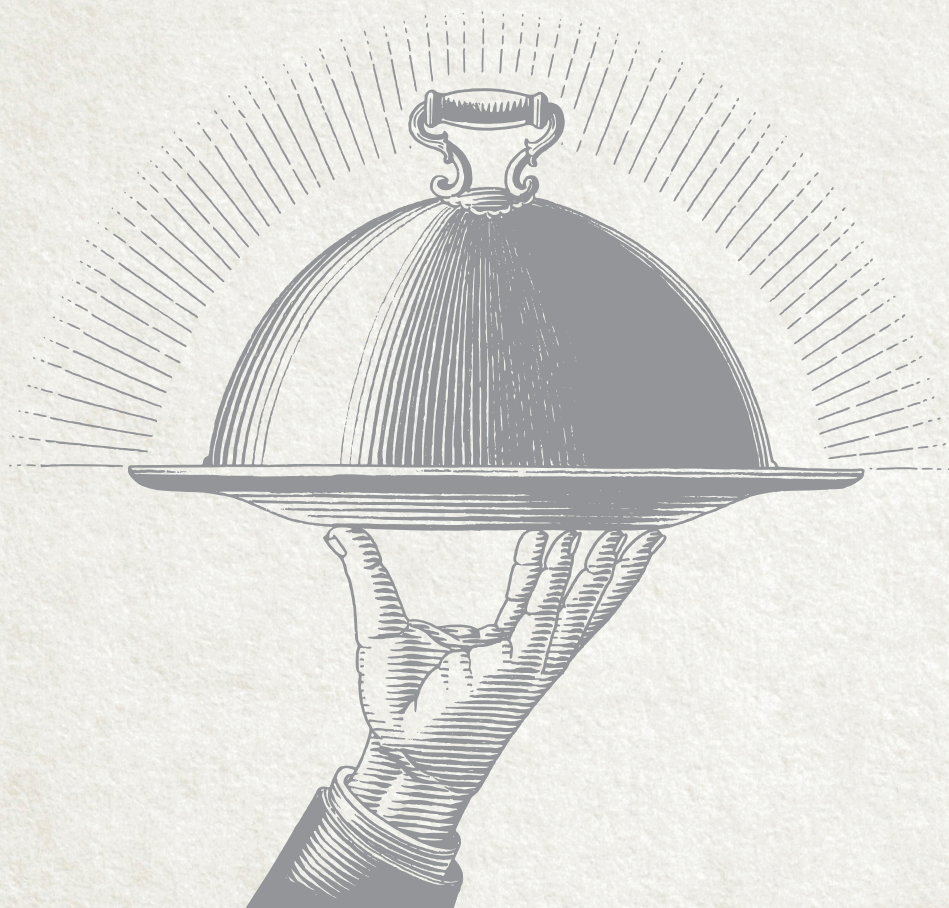




---

# IL MENÙ

# APERITIVO

## L'aperitivo del Pettirosso

Ti consigliamo di iniziare con un piccolo aperitivo:  
un buon calice di Metodo Classico da accompagnare a un gustoso stuzzichino a tua scelta tra i seguenti:

Crostone con lardo alle erbe trentine € 9.00\*

Degustazione di due tipologie di olio del frantoio Olio Cru con la nostra focaccia fatta in casa € 10.00\*

Crostone con burrata e acciughe del Cantabrico “Codesa Reserva de Familia” € 14.00\*

**\*il prezzo comprende un bicchiere di Metodo Classico e l'abbinamento scelto**

### ***Mi chiamo Paolo Torboli e sono l'Oste del Pettirosso.***

Nel 2001 ho dato vita alla mia Osteria: una sorta di rifugio di sapori e racconti,  
dove ogni giorno coltivo con passione il mestiere che amo.

Nel corso degli anni ho intrecciato relazioni sincere con produttori e artigiani,  
imparando a riconoscere l'anima di ogni ingrediente e la storia che porta con sé.

Dal frutto di queste esperienze nasce la **Selezione Paolo Torboli** :



un sigillo di garanzia, un marchio che racconta cura, autenticità e rispetto.

Lo applico solo a prodotti e ricette da me selezionate con cura,  
rendendolo un simbolo di unicità e serietà. Il vero valore aggiunto del mio lavoro  
è creare connessioni: tra persone, tra territori, tra emozioni.

È riscoprire l'essenza dei sapori e offrire esperienze che vanno oltre il semplice consumo.

Nel 2021, questo progetto è diventato anche un e-commerce, per permettere  
a tutti di acquistare, anche a distanza, i prodotti da me selezionati.

Ogni articolo presente nel mio progetto è selezionato con la stessa cura e attenzione  
che riservo ai miei ospiti, garantendo qualità, artigianalità e autenticità. In alto i calici.

*Paolo Torboli*

# ANTIPASTI

## IL SOUFFLE' (AL 3-7)

Sofficissimo soufflé alle ortiche di bosco  
servito con crema ai pomodorini Piccadilly,  
ragù di verdure croccanti e acciuga del  
Cantabrico. € 13.00



## CHARLES MINGUS (SPT) (AL 1-7-10)

*La carne salada in versione tartare, una  
diversa interpretazione della tradizione  
trentina.*

Gustosa tartare di carne salada profumata  
al limone, in abbinamento alla burrata e ai  
crostini di pane fatto in casa. € 19.00



**vino consigliato:** Rosato



## SAPORI DELLA TRADIZIONE (AL 7)

*Un breve viaggio assaporando alcuni dei  
prodotti tipici della terra trentina.*

Il Casolet della Val di Sole, Il Viola di Rovereto,  
la torta di patate, la Mortandela della Val  
di Non e l'insalatina di cavolo cappuccio.

€ 14.00



**vino consigliato:** Teroldego

## LA GIARDINIERA

Gustosa, croccante e fatta in casa, perfetta per  
accompagnare i nostri salumi. € 5.00

## IL VIOLA DI ROVERETO

*Desideravo creare un formaggio che potesse raccontare la nostra tradizione  
e celebrare la bellezza della Vallagarina. Così ho chiesto a un casaro di unire  
il suo latte con quello che considero la migliore espressione  
del vino Marzemino: il Ziresi di Salizzoni.*

*È nato così quello che ho voluto chiamare il “**Viola di Rovereto**”.*

*Viola, perché richiama il profumo tipico del Marzemino, la viola mammola.*

*Viola, perché ne ricorda il colore.*

*Di Rovereto, per sottolineare il territorio di origine.*

*Un formaggio unico e raro, che puoi trovare solo al Pettirosso:  
il primo formaggio al mondo affinato con vino Marzemino*

## SALUMI E FORMAGGI



### SELEZIONE SALUMI “LA TRADIZIONE”

*Il meglio dell'arte norcina della tradizione trentina.*

Speck, Mortandela della Val di Non, Carne Salada, Luganega, Lardo alle erbe. **€ 14.00**

**vino consigliato:** Schiava



### SELEZIONE FORMAGGI “LE RARITÀ” (AL 7)

*Piccole produzioni casearie che vanno oltre la tradizione, profumano di Trentino e di artigianalità.*

Nos Nostrano della Val Floriana, Nostrano di Coredo, Caprino di Cavalese, formaggio di Grotta all'anice stellato, Blu Moena. **€ 14.00**

### DEGUSTAZIONE SALUMI E FORMAGGI “LA TRADIZIONE” (AL 7)

Carne Salada, Mortandela della Val di Non, Lardo alle erbe, Trentingrana, Puzone di Moena, Casolet della Val di Sole. **€ 16.00**

### SELEZIONE DI SALUMI “LO STRANIERO”

*Crudo di Parma S. Ilario stagionato 30 mesi in abbinamento alla nostra giardiniera fatta in casa.* **€ 15.00**

### SELEZIONE SALUMI “LE RARITÀ”

*I salumi che non fanno parte della nostra tradizione, gustose rarità che arricchiscono la quotidianità trentina.*

Speck cotto, Salame di cervo, Pancetta affumicata, Speckino affinato alla grappa di mirtili, Mortandela alla canapa. **€ 15.00**



### SEL. FORMAGGI “LA TRADIZIONE” (AL 7)

*Il meglio dell'arte casearia della tradizione trentina.*

Casolet della Val di Sole, Viola di Rovereto, Vezzena, Puzone di Moena, Trentingrana. **€ 15.00**

**vino consigliato:** Teroldego



### SEL. FORMAGGI “GLI ERBORINATI” (AL 7)

*Due rarità del mondo caseario trentino a confronto con il re degli erborinati italiani, il Gorgonzola!*

Formai del Barzola, Gorgonzola Riserva San Carlone, Blu Moena. **€ 10.00**



**ABBINA I FORMAGGI ALLE NOSTRE MOSTARDE FATTE IN CASA € 4.00**

#### **Formaggi prodotti con latte crudo:**

Nos, Nostrano, Viola di Rovereto, Blu Moena, Casolet, Vezzena, Puzone di Moena, Trentingrana

## IL CANEDERLO

*Si narra che i canederli siano nati in Baviera, mentre altri sostengono che la loro origine sia in Alto Adige. Fanno da sempre parte della tradizione trentina.*

*Sin da piccola mamma me li preparava utilizzando il pane raffermo e gli avanzi del giorno precedente.*

*Un piatto che ha sempre accompagnato la mia tradizione.*

*Per questo ho voluto che diventasse il piatto principale della mia vita professionale.*



### IL CANEDERLO DEL PETTIROSSO (AL 1-3-7)

*La nostra originale e celebre ricetta, quella della tradizione.*

È fatto con il nostro pane tagliato a mano, speck del nostro macellaio e lucanica trentina. Li serviamo con burro trentino oppure in brodo. **€ 15.00**

**vino consigliato:** Marzemino



### LA TRILOGIA (AL 1-3-7)

*Vivi l'esperienza di assaggiare le tre versioni del nostro canederlo: il tradizionale, il delicato, lo stagionale.* **€ 16,00**

### IL CANEDERLO DELICATO (AL 1-3-7)

*La rapa rossa, uno degli ortaggi della nostra terra. Un canederlo elegante, morbido e dal gusto delicato.*

Pane fatto in casa con rapa rossa e ricotta, servito con una crema alla ricotta.

**€ 15.00**

**vino consigliato:** Pinot Nero



### IL CANEDERLO RIBELLE (AL 1-3-7-9)

*E' Ribelle perché non rispecchia quella che è la ricetta della tradizione ma è fatto unicamente con ingredienti trentini.*

*Un canederlo trentino... ribelle!*

Pane fatto in casa, ripieno al formaggio erborinato Blu Moena, noci del Bleggio e servito su crema al Casat del Baldo.

**€ 13.00**

**vino consigliato:** Pinot Nero

## PRIMI

### PASTA GUSTOSA (AL 1-7-8)

Rigatoni “Pastificio Mancini” con ragù di coniglio, mele marinate allo Chardonnay e pinoli tostati. **€ 15.00**

### L'ULTIMA VERSIONE DEL RISOTTO (AL 7)

Riso Carnaroli “Melotti” sfumato al Trentodoc con mirtilli trentini e Lardo alle erbe. **€ 15.00**

### LA ZUPPA (AL 7)

Crema di ortiche, dadolata di patate, cipolle brasate e olio EVO.. **€ 10.00**



**PATATE AL FORNO € 4.00**  
**VERDURE ALLA GRIGLIA € 5.00**

## SECONDI

### UNA FASSONA SUL BALDO (AL 7)

180 grammi di tenera Fassona Piemontese cotta al sangue, servita su una delicata crema di formaggio vaccino “Nostrano del Baldo” e porro saltato.

Accompagnata dalle patate al forno. **€ 22.00**



### PETTIBURGER 2017 (AL 10 NELLA SALSA)

Tenerissimo hamburger di Manzetta Prussiana, un bovino allevato in stile Wagyu. La cottura è al sangue, servito con verdure alla griglia, patate al forno e la salsa barbeque fatta in casa. **€ 20.00**



**vino consigliato:** Chianti Classico

### IL SALMERINO ALPINO (AL 1-4-7)

Filetto di salmerino di Preore in crosta di pane e limone, caponata di zucchine e melanzane, basilico fritto. **€ 18.00**



### ARROSTO DI CONIGLIO (AL 7)

Gustoso arrosto di coniglio ripieno di formaggio Casolet e lardo, servito su crema al Trentodoc e uno soufflé al Trentingrana. **€ 23.00**

**vino consigliato:** Lagrein

## INSALATE

### INSALATA LAGREIN

Ins. verde, radicchio, pomodoro, mais, carote. **€ 7.00**  
Aggiunta di tonno + **€ 4.00**  
Aggiunta di burrata + **€ 5.00 (AL 7)**

### INSALATA MERLOT (5-9-10-11)

Ins. verde, rucola, pomodorini secchi, petto di pollo, salsa alla senape, semi di sesamo. **€ 10.00**

### INSALATA SOAVE (1-7)

Ins. verde, misticanza, uva bianca, formaggio Brie, crostini di pane. **€ 10.00**

### INSALATA NOSIOLA (7)

Valeriana, rucola, ceci, olive nere, pomodorini, feta. **€ 10.00**

### INSALATA REBO (7-12)

Valeriana e insalata verde, pomodorini, Trentingrana a scaglie, sfilacci di cavallo. **€ 10.00**

### INSALATA TOCAI (4-7)

Misticanza, burratina, carpaccio di trota salmonata di Preore affumicata, semi di papavero e zucchine grigliate. **€ 16.00**

### INSALATA MULLER THURGAU (1-7-8)

Rucola, ins. verde, mele, noci, sedano, Gorgonzola. **€ 10.00**

### INSALATA VERDICCHIO (7-8)

Insalata misticanza, valeriana, fragole, feta, pistacchi. **€ 12.00**

### INSALATA MALVASIA (7-8)

Valeriana, pomodorini, melanzane e zucchine grigliate, noci, Trentingrana a scaglie. **€ 10.00**

### INSALATA CHARDONNAY (1-7)

Ins. verde, pomodorini, cipolla rossa di Tropea, olive taggiasche, pane Carasau, feta. **€ 10.00**





## PORTA A CASA I SAPORI DELLA MIA OSTERIA

Alcuni dei prodotti che hai assaggiato al tavolo puoi acquistarli nello shop all'ingresso dell'osteria, oppure comodamente online su **[www.selezionepaolotorboli.it](http://www.selezionepaolotorboli.it)**.

La giardiniera, le mostarde, le confetture e tutti i vini: una selezione che racconta la mia idea di cucina e la mia passione per il vino.

È il mio modo per permetterti di portare con te una parte dell'esperienza vissuta in Osteria e ritrovare, anche a casa, i sapori che raccontano di noi.

*Con l'augurio di rivederti presto, per continuare ad assaporare insieme nuove emozioni.*



Coperto € 2,50.

I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti nel piatto.

Alcuni prodotti, quando non reperiti freschi, potrebbero essere utilizzati in seguito ad abbattimento di temperatura, surgelamento o congelamento, per mantenere inalterate le loro qualità.