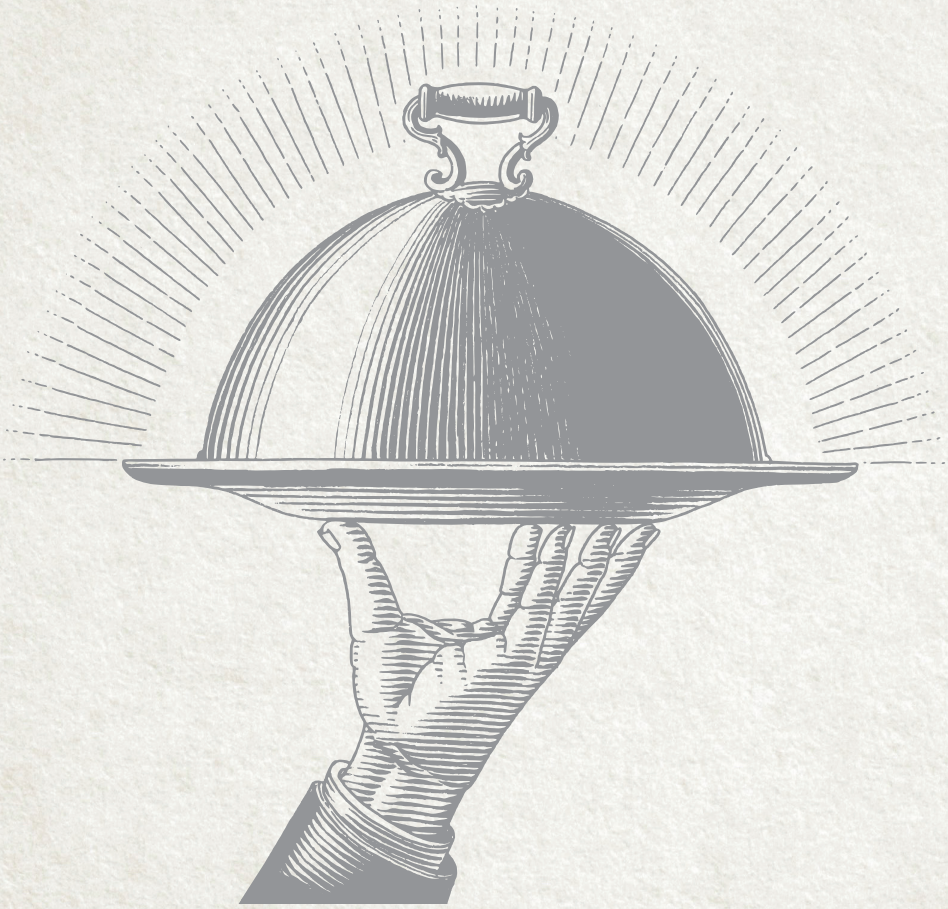


IL MENÙ

OSTERIA DEL PETTIROSSO

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 abbinato ad un calice di Trentodoc. **€ 10,00**

Degustazione di due tipologie di olio del Garda con la nostra focaccia
fatta in casa abbinat ad un calice di Trentodoc. **€ 10,00**

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

PASSWORD WIFI Pettirosso Sopra / Pettirosso Sotto **PW: Pettirosso2001**

ANTIPASTI

LO SFORMATINO (AL 7)
Sformatino di polenta integrale di Storo, ripieno di radicchio brasato al Marzemino, salsiccia e puzzone, servito su crema al formaggio. **€ 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, 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, Linor, Caprino di Cavalese, formaggio di Grotta all’anice stellato, Blu Moena. **€ 15,00**

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

Carne Salada, Mortandela della Val di Non, Lardo alle erbe, Trentingrana, Puzzone di Moena, Casolet della Val di Sol.e **€ 16,00**

SELEZIONE DI SALUMI “LO STRANIERO”

Selezionati da Paolo, alcuni tra i più importanti salumi italiani.

Crudo di Parma S. Ilario stagionato 30 mesi in abbinamento alla nostra giardiniera fatta in casa. **€ 18,00**

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 mirtilli, Mortandela alla canapa. **€ 15,00**

vino consigliato: Schiava



SEL. FORMAGGI “LA TRADIZIONE” (AL 7)

Il meglio dell’arte casearia della tradizione trentina.

Casolet della Val di Sole, Viola di Rovereto, Vezzena, Puzzone 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**

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 piccolo 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 1-3-7-9)

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 1-3-7-9)

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

IL CANEDERLO DELICATO (AL 1-3-7-9)

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 al formaggio Casat del Baldo. **€ 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 di ricotta. **€ 13,00**

vino consigliato: Pinot Nero

PRIMI

PASTA GUSTOSA (AL 1-7)
Rigatoni pastificio Mancini
con ragù dicapriolo, marmellata di mirtilli
e mele saltate. **€ 15,00**

LA ZUPPA (AL 9-11)
Morbida e calda crema di zucca con guanciale
croccane e polvere di caffè Bontadi. **€ 10,00**

L'ULTIMA VERSIONE DEL RISOTTO (AL 7-8)
Riso Carnaroli della risaia Melotti alla rapa
rossa, mantecatura al Gorgonzola e
semi di zucca tostati. **€ 15,00**



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**



ARROSTO DI CONIGLIO (AL 7)
Gustoso arrosto di coniglio ripieno
di formaggio Casolet e lardo, servito
su crema al Trentodoc e uno soufflè
al Trentingrana. **€ 23,00**

vino consigliato: Lagrein



PETTIBURGER 2017 (AL 10 NELLA SALSA)
Tenerissimo hambuger di Manzetta Prus-
siana, 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 4-9)
Filetto di salmerino alpino,
polenta morbida,verdure di stagione croccanti
e carote fritte.. **€ 19,00**

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 NEBBIOLO (7-8)
Radicchio rosso, rape rosse, cipolla rossa
di Tropea, cappuccio rosso, melograno
e vinaigrette. **€ 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**.
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.

TORBOLI SELEZIONE PAOLO

OSTERIA DEL PETTIROSSO

IL NIDO DEL PETTIROSSO
ALLOGGIO PER USO TURISTICO

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.