

Atabla



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	€	1,40
Schiumetta	€	0,50
+ panna	€	0,50



Caffetteria Speciale

Marocchino (espresso, cioccolato, schiuma di latte)	€	2,00
Mocaccino (espresso, cacao, schiuma di latte)	€	1,80
Irish Coffee (caffè, whisky, crema di latte)	€	5,50



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	€ 3,50
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



Pasticceria

Brioche artigianali	€ 1,20
Brioche integrali	€ 1,50
Krapfen	€ 1,50
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

... e molto altro ancora ...

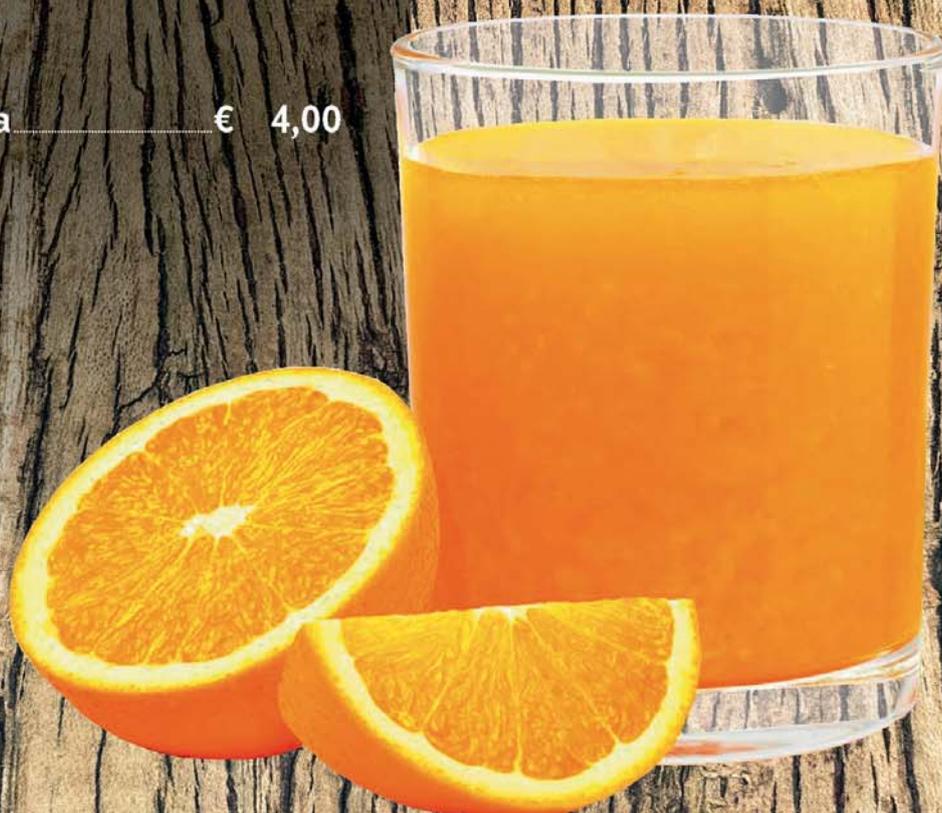


Bevande

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
Schweppes	€ 3,00
Acqua Surgiva frizz. o naturale 250 ml	€ 1,30
Acqua frizz. o naturale 500 ml	€ 1,50
Acqua con sciroppo	€ 1,50

Spremute

Spremuta di arancia	€ 4,00
---------------------	--------



Aperitivi e Cocktail

Crodino - Sanbittèr € 3,00

Campari soda -
Twist agrumi - Frutti € 3,50

Aperitivo Al Tablà
(alcolico e analcolico) € 5,00/4,00

Spritz (aperol/campari, prosecco, soda) € 4,50

Hugo (sciropo sambuco,
prosecco, soda, menta, lime) € 4,50

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

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

Negroni sbagliato
(prosecco, bitter campari, vermouth) € 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	€ 3,50
Grappe aromatizzate alle erbe	€ 3,50
Grappe invecchiate	€ 4,00
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, bacardi, cola)	€ 7,00
Havana cola (rhum 7 anni, cola)	€ 8,00
Vodka orange (vodka, succo arancia)	€ 7,00
Vodka frutta Red Bull	€ 7,00
Garibaldi (bitter campari, succo arancia)	€ 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

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"	€ 4,00
Vitigni di teroldego, merlot, cabernet	
Golalupo pinot nero riserva "cantina Endrizzi"	€ 4,00
Lagrein "Cantina Endrizzi"	€ 4,00
Leocorno Teroldego "Cantina Endrizzi"	€ 4,00
Marzemino "Mas'est" Conti Bossi Fedrigotti	€ 4,00

Bianchi riserva

al calice

L'Ora Nosiola selezione "Cantina Toblino"	
Dolomiti IGT	€ 4,00
Gewurztraminer "Villa Corniole"	€ 4,00
Masetto Bianco vitigni Chardonnay Riesling	€ 4,00
Pinot Grigio Pietramonti's	€ 4,00
Lugana "Monte del Fra"	€ 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

Bollicine

al calice

Ca' Salina, Prosecco Valdobbiadene superiore brut DOCG	€ 4,00
Altinum Trento DOC metodo classico	€ 4,00
Vidi Trento DOC selezione "cantina di Pinzolo"	€ 5,50

Bianchi riserva

Bottiglie

L'Ora Nosiola selezione "Cantina Toblino" Dolomiti IGT	€ 28,00
Gewurztraminer "Villa Corniole"	€ 28,00
Pinot Grigio Pietramonti's	€ 28,00
Masetto Bianco vitigni Chardonnay Riesling	€ 28,00
Ca' Salina, Valdobbiadene superiore brut DOCG	€ 28,00
Altinum Trento DOC metodo classico	€ 28,00
Vidi Trento DOC selezione "cantina di Pinzolo"	€ 38,00



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.



9 piatti 100% Vegetale

Nugget vegetale € 14,00

Nugget vegetale (6 pz), bocconcini Camembert (6 pz), patatine classiche fritte, ketchup.

Cotoletta vegetale € 14,00

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



Hamburger Gourmet

Hamburger "Tablà" € 14,00

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

Hamburger Trentino € 14,00

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 € 14,00

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 € 14,00

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 € 13,00

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

Veggie Burger € 13,00

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



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

I nostri Taglieri

Tagliere di Salumi

x 1 persona € 14 - x 2 persone € 26

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

Tagliere Nostrano

x 1 persona € 14 - x 2 persone € 26

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

Tagliere "Al Tablà"

x 1 persona € 14 - 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

Le Crêpes

Rotoli di crêpes salate € 5,00

- 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 gianduaia
- 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 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 € 10,00

Gin Mare, tonica mediterranea,
Servito con rosmarino fresco

Gin Tovel's € 10,00

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 € 11,00

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

Gin Amuerte Red € 13,00

Gin Amuerte, tonica indian
Servito con fragole fresche

Gin Amuerte White € 13,00

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

Gin Amuerte Black € 13,00

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,
capperi italiani, acciughe, cipollotto
e grissini caserecci.

€ 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

