

MATTEO CESCHI 3.0



La talpa

— SINCE 1964 —

PARTNER



BRAND AMBASSADOR



BRAND AMBASSADOR



LA MIA STORIA

LA TALPA È IL LOCALE DI FAMIGLIA CHE MIO PADRE, INSIEME A MIA MADRE, CREÒ NEL LONTANO 1964. QUI IO SONO CRESCIUTO COLTIVANDO LA PASSIONE PER I MIEI LUOGHI DI NASCITA, LE MIE MONTAGNE E VALLI, CON LA CUCINA DI CASA E LE MIE PASSIONI, QUALI LO SPORT E LE AUTO.

UN GIORNO POI MI SONO CHIESTO SE POTESSI PORTARE LA PIZZA QUI. A BASELGA DI PINÉ, PICCOLO COMUNE A UNA MANCIATA DI CHILOMETRI DA TRENTO, INCASTONATO SULL'ALTOPIANO DI PINÉ NELLA COMUNITÀ ALTA VALSUGANA E BERSNTOL. ED È PROPRIO QUI CHE È INIZIATA LA MIA STORIA DI PIZZAIOLO CHE HA FATTO SÌ CHE LA PIZZA, RIVISITATA, INTERPRETATA CON I SAPORI SCOPERTI NEI MIEI VIAGGI, QUELLI DEI MIEI LUOGHI E QUELLI DELLA MIA MEMORIA.



LE NOSTRE PIZZE NASCONO DA UN PALLINA DI **300 GR**, IMPASTO DI FARINA TIPO 1 DEL **PETRA MOLINO QUAGLIA** MISCELATO CON PREIMPASTI. LA FARINA DI FRUMENTO RICCA DI EMOZIONI, EMBLEMA DI SENSIBILITÀ VERSO IL BUONO DI CHI LA PRODUCE E DI CHI LA CONSUMA, INSIEME PARTE DI UNA FILIERA CHE PORTA IL MEGLIO IN TAVOLA.

CI TENIAMO ALLA QUALITÀ DELLE NOSTRE PIZZE, OVE INDICATO CRUDO, VIENE UTILIZZATO SOLO **PROSCIUTTO CRUDO 18 MESI PARMA**.

I SALUMI CHE TROVATE SULLE NOSTRE PIZZE SONO **VILLANI**, SALUMI SPECIALI, ESPRESSIONE SAPIENTE DEI TERRITORI PIÙ VOCATI D'ITALIA.

UTILIZZIAMO POMODORO **GUSTAROSSO SAN MARZANO DOP**, COLTIVATO SEGUENDO LE ESPERIENZE TRAMANDATE DA BEN QUATTRO GENERAZIONI.



LE MIE MONTAGNE

OGGI LA TALPA È UNO DEI LOCALI DEL TRENTINO E DELL'ALTO ADIGE DI RIFERIMENTO PER UNA BUONA PIZZA, UN PRODOTTO CHE NON SI TROVA FACILMENTE, CURATO DALLE FARINE AGLI IMPASTI, DAI PRODOTTI AL TOPPING CON LA STESSA MANIACALITÀ CHE HA UNO SPORTIVO, UN APPASSIONATO. IL MIO OBIETTIVO È FARVI CONOSCERE E SCOPRIRE, MORSO DOPO MORSO QUELLE CHE SONO LE MIEI MONTAGNE, I MIEI RICORDI, I LUOGHI DEL MIO CUORE.



LIMITED edition

LA 4 FORMAGGI MIA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TOCCHETTI DI PROVOLONE;
IN USCITA FONDUTA CALDA DI VEZZENA E STRACCIATELLA
DI BURRATA CON PIZZICO DI PEPE E OLIO, PIOGGIA
DI PAPAVERO NERO

13,50

I MIEI MONTI

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FETTE DI FORMAGGIO SASSO NERO,
FINFERLI SALTATI E PROSCIUTTO COTTO; IN USCITA TRIANGOLI DI
POLENTA FRITTA E GOCCE DI FONDUTA CALDA
DI VEZZENA

15,00

TRIONFO DI CIPOLLA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CIPOLLA A FETTINE SOTTILI,
CIPOLLA CARAMELLATA, CHIPS DI CIPOLLA FRITTE,
TRENTINGRANA E CUMINO DEI PRATI TOSTATO

13,50

VIOLA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RADICCHIO SALTATO CON SALE
E PEPE IN PADELLA E GHERIGLI DI NOCI E GLASSA DI ACETO
BALSAMICO

13,50

FICATA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE E RADICCHIO SALTATO CON SALE,
PEPE E NOCI, FUORI FORNO MORTADELLA E FICHI SECCHI

13,50

MARCROC

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PESTO E GRANELLA DI
PISTACCHIO, PANCETTA CROCCANTE

13,50

FRITTO è bello

CROCCHÈ DI PATATE 1

CON PROVOLA, PREZZEMOLO, PANCETTA ARROTOLATA,
PANNA E PEPE

5,50

CROCCHÈ DI PATATE 2

CON PROVOLA, PREZZEMOLO, PISTACCHIO, MORTADELLA

5,50

CROCCHÈ DI PATATE 3

CON PROVOLA, PREZZEMOLO, STRACCIATELLA DI BURRATA,
PROSCIUTTO CRUDO

5,50

SCAGLIOZZI

STICK DI POLENTA FATTA IN CASA FRITTI, CON SALAMINO
PICCANTE A JULIENNE E CREMA DI TRENTIN GRANA

7,00





PANZEROTTI salati

GUSTOSO

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO 8,00

CREMOSO

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA DOP GIM,
SPECK, CHIPS DI CIPOLLA FRITTA 8,00

FAVOLOSO

POMODORO, STRACCIATELLA DI BURRATA 8,00

PREZIOSO

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RICOTTA, MORTADELLA 8,00

AMMAZZACARROZZA

BURRATA, MORTADELLA, SPOLVERATA DI PISTACCHI,
PESTO DI PISTACCHI 10,00

COPERTO: 1,50 EURO



PIZZA frita

DOPPIA COTTURA
FRITTA E POI IN
FORNO A LEGNA 400 GRADI

FANTASIA DI PISTACCHIO

PESTO E GRANELLA DI PISTACCHIO, RICOTTA E MORTADELLA

13,50

BURRATA RICOMPOSTA

POMODORO SAN MARZANO, BURRATA CAMPANA,
OLIO EXTRAVERGINE E BASILICO

13,00

SEGRETO DI PULCINELLA

MORTADELLA, RICOTTA, PESTO E GRANELLA DI PISTACCHIO,
FIORDILATTE A LATTE CRUDO

13,50

LA TALPA FRITTA

SALAMINO PICCANTE, POMODORO, RICOTTA,
PEPE E BASILICO

13,50

LA NAPOLI FRITTA

RICOTTA, PROVOLA, POMODORO,
PROSCIUTTO COTTO E BASILICO

13,50

COPERTO: 1,50 EURO

PANUOZZO napoletano

LA RICETTA DELL'ALTERNATIVA ALLA PIZZA, UN PANINO PARTICOLARMENTE GRANDE, PREPARATO CON L'IMPASTO DELLA PIZZA, POI TAGLIATO E FARCITO

STRACCIOSOLOSO

PROSCIUTTO CRUDO, STRACCIATELLA DI BURRATA,
POMODORINI CILIEGINO

11,00

PULCINELLA

MORTADELLA, PISTACCHIO, STRACCIATELLA DI BURRATA

11,00

BUFALINO

PROSCIUTTO CRUDO, BOCCONCINI DI BUFALA DOP,
POMODORINI CILIEGINO, RUCOLA

11,00



PIZZA *canotto*

È NATA IN CAMPANIA
COME ALTERNATIVA ALLA PIZZA
NAPOLETANA TRADIZIONALE,
ALTA DIGERIBILITÀ E IDRATAZIONE.

CORNICIONE RIPIENO DI RICOTTA

CACIO&PEPE FLAMBÉ

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROVOLA AFFUMICATA,
PANCETTA ARROTOLATA DA SUINO ALLEVATO ALLO STATO
BRADO, PECORINO GRATTUGIATO E PEPE FLAMBATO

16,00

DIVINA RIPIENA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RUCOLA, POMODORINI CILIEGINO,
FILETTO DI POMODORINO GIALLO, BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO,
GRANA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
CON CORNICIONE RIPIENO DI RICOTTA, FRIARELLI E LUCANICA

16,00

BUFALINA RIPIENA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BOCCONCINI DI BUFALA
DOP, POMODORINI CILIEGINO, BASILICO, PROSCIUTTO CRUDO,
RUCOLA

15,00

CARBONARA RIPIENA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, UOVA, PANCETTA,
PECORINO, PANNA, PARMIGIANO, PEPE

15,00

STRACCIOLOSA RIPIENA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, STRACCIATELLA DI
BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO, POMODORINI CILIEGINO, BASILICO

15,00

LE STORICHE DI **La talpa**

PIZZA IN TRE TIPOLOGIE

(dove indicato scegli la tipologia che preferisci)

CANOTTO

RUOTA DI CARRO  + 1,50 EURO

CORNICIONE RIPIENO DI RICOTTA  + 2,50 EURO

LA TALPA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SPECK,
LUCANICA, FINFERLI

14,00

DIVINA RIPIENA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA,
STRACCIATELLA DI BURRATA, PARMIGIANO

14,00

CAMPANA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATA,
PATÈ DI OLIVE, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

12,50

CARBONARA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, UOVA, PANCETTA, PECORINO, PANNA,
PARMIGIANO, PEPE

13,50

TALPA DEL SUD

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FRIARIELLI,
PROVOLA AFFUMICATA, POMODORI SECCHII, POMODORINI
CILIEGINO, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

12,50

RUCOLA&BRESAOLA RIVISITATA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GRANA, RUCOLA, BRESAOLA,
GORGONZOLA DOP GIM, POMODORINI CILIEGINO,
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

13,50

ESTATE

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RUCOLA,
POMODORINI CILIEGINO, AGLIO, GRANA, PROSCIUTTO CRUDO,
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

13,50

4 STAGIONI

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI
CHAMPIGNONS, OLIVE, CARCIOFI, PROSCIUTTO COTTO

13,50

PULLED PORK E CIPOLLA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORI SECCHI,
POMODORO SAN MARZANO, ROSMARINO,
CIPOLLA CAMELLATA E PULLED PORK

13,50

BOURGUIGNONNE

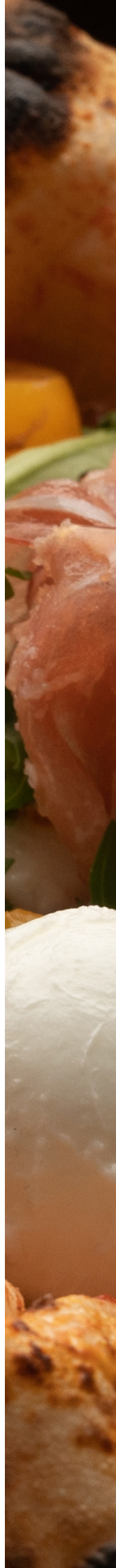
POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
POLPETTE DI VITELLO E MANZO FRITTE FATTE IN CASA,
FONDATA DI VEZZENA

16,50

PRINCIPINA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATA, BOCCONCINI DI
BUFALA DOP, FILETTO DI ACCIUGA MAR CANTABRICO,
POMODORINI CILIEGINO, FILETTO DI POMODORINO GIALLO,
BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

13,50





INDELICATA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CULATELLO,
FINFERLI, STRACCIATELLA DI BURRATA,
BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

15,00

STRACCIOLOSA

POMODORO, FMOZZARELLA FIOR DI LATTE,
STRACCIATELLA DI BURRATA, PROSCIUTTO
CRUDO, POMODORINI CILIEGINO, BASILICO,
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

14,00

GIAPPONE

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATA,
PROSCIUTTO COTTO, POMODORINI CILIEGINO,
ORIGANO, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE DI
OLIVA

14,00

BUFALINA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
BOCCONCINI DI BUFALA DOP, FILETTO DI
POMODORINO GIALLO, BASILICO, OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA, PROSCIUTTO CRUDO,
RUCOLA

14,00

VIANDANTE

SCHIACCIATA CON MORTADELLA,
STRACCIATELLA DI BURRATA, PISTACCHI,
ZEST DI LIMONE

12,50



REGINA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATA,
BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, POMODORINI,
CRUDO DI PARMA 30 MESI

15,00

CROCCAZZA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, STRACCIATELLA DI BURRATA,
CROCCHÉ DI PATATE CON PROVOLA, PISTACCHIO E MORTADELLA

15,00

PINAITRA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FINFERLI, LUCANICA,
PEPERONI, CHIPS DI CIPOLLA FRITTA

14,00

LE Margherite

LA PIZZA MARGHERITA È LA TIPICA PIZZA NAPOLETANA RAPPRESENTA SICURAMENTE IL SIMBOLO PER ANTONOMASIA DEL PATRIMONIO CULTURALE E CULINARIO ITALIANO, DIFFUSA PER LA SUA FAMA IN TUTTO IL MONDO.



MARGHERITA NAPOLETANA DOP

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILICO,
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



8,50

MARGHERITA SBAGLIATA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORO, BASILICO,
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



8,00

MARGHERITA STRACCIATA

POMODORO, STRACCIATELLA DI BURRATA, BASILICO,
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

10,00

MARGHERITA IMBUFALITA

POMODORO, BOCCONCINI DI BUFALA DOP, BASILICO,
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

10,00

COPERTO: 1,50 EURO



LE Classiche

CALABRESE

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, AGLIO, PEPERONCINO,
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

8,50

NAPOLI

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ACCIUGHE,
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

10,00

PROVOLONA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROVOLA
AFFUMICATA, LUCANICA, POMODORINI CILIEGINO,
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

12,50

PANCETTINA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PECORINO, PANCETTA,
BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

12,50

CURIOSA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA DOP GIM,
SPECK, NOCI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

13,00

VEGETARIANA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RUCOLA, GRANA, ACETO BALSAMICO

12,50



TONNO & CIPOLLE

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TONNO, CIPOLLE

10,00

SALADA

CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CARNE SALADA TRENTINA, GRANA, RUCOLA,
GLASSA DI ACETO BALSAMICO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

14,00

CACIO&PEPE

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROVOLA AFFUMICATA, PECORINO
GRATTUGIATO, OLIO, PEPE, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

12,50

COSTA RICA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE,
PEPERONE ROSSO, ORIGANO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

12,50

PESTO

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROVOLA AFFUMICATA,
PESTO DI BASILICO, POMODORINI CILIEGINO, OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA

12,50

ARTE

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, LUCANICA, PROVOLA AFFUMICATA,
BASILICO, NOCI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

13,50

DELIZIOSA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RICOTTA,
FINFERLI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

12,50

COPERTO: 1,50 EURO



RUCOLA&BRESAOLA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GRANA,
RUCOLA, BRESAOLA, NOCI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

13,50

COREA DEL SUD

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BRIE, PATÉ DI OLIVE
NERE, SPECK, ORIGANO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

13,00

MORTADELLA SECONDO NOI

SCHIACCIATA CON PROVOLA AFFUMICATA, MORTADELLA,
PECORINO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

12,50

PER I PIÙ **piccoli**

PLUTO

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTEO, WÜRSTEL

11,00

DUFFY

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNONS

12,00

PUFFI

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
PATATINE FRITTE

12,50

ANALCOLICHE

0,75 l	3,00	ACQUA naturale/frizzante	
0,2 l	2,50	BIBITE alla spina	piccola
0,33 l	3,50	BIBITE alla spina	grande
0,33 l	3,50	BIBITE in lattina	

BIRRE ALLA SPINA

0,2 l	2,50	BIONDA Warsteiner	piccola
0,4 l	5,00	BIONDA Warsteiner	grande
0,2 l	3,00	ROSSA Moretti	piccola
0,4 l	6,00	ROSSA Moretti	grande
0,2 l	3,00	NON FILTRATA Ichnusa	piccola
0,4 l	6,00	NON FILTRATA Ichnusa	grande
0,3 l	3,50	KÖNIG LUDWIG Weissbier	piccola
0,5 l	6,00	KÖNIG LUDWIG Weissbier	grande








BIRRE IN BOTTIGLIA

0,33 l	5,00	WEIZEN Moretti La Bianca 5,0%	piccola
0,33 l	5,00	BOCK Moretti La Rossa 7,2%	piccola
0,33 l	5,00	BLANCHE de Bruxelles 4,5%	piccola
0,75 l	8,50	ALE Moretti Gran Cru 6,8%	grande

VINO ALLA SPINA

0,25 l	3,00	BIANCO: fermo o prosecco ROSSO: fermo	
0,5 l	5,50	BIANCO: fermo o prosecco ROSSO: fermo	
1 l	11,00	BIANCO: fermo o prosecco ROSSO: fermo	

bollicine

	bicc.	bott.
 Cuvée 28 Trentodoc <i>Rotari - Trentino</i> <p>Vino spumante realizzato da sole uve Chardonnay coltivate sulle colline a nord di Trento. La coltivazione dello Chardonnay in Trentino vanta una lunga storia e tradizione e Rotari ha da sempre dedicato grandi energie per fare esprimere a questo nobile vitigno il massimo delle sue potenzialità. La purezza varietale dello Chardonnay permette inoltre una migliore evoluzione in bottiglia quando si raggiungono i 36 mesi di affinamento sui lieviti. Rotari Cuvée 28, assieme agli aromi sviluppati durante il lungo affinamento in bottiglia, conserva intatta la "croccantezza" dell'uva.</p>		€ 25,00
 Alperegis Brut Trentodoc <i>Rotari - Trentino</i> <p>Questo Trentodoc millesimato è ottenuto da una selezione di uve Chardonnay raccolte dai nostri viticoltori nei vigneti di montagna a nord di Trento. La pressatura soffice e la fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati permettono agli aromi delle uve di esprimersi al meglio e di amalgamarsi con quelli prodotti dai lieviti. In primavera, quando i vini base hanno raggiunto l'affinamento ideale per la presa di spuma, i nostri enologi elaborano la cuvée Alperegis Brut, assemblando i vini base che meglio esprimono le caratteristiche dello Chardonnay di montagna. La presa di spuma a bassa temperatura e l'affinamento sui lieviti di minimo di 36 mesi conducono Alperegis Brut all'equilibrio aromatico e gustativo ideale per sostenere la sboccatura. Il dosaggio del liquore della casa, appositamente elaborato per questo prodotto, permette di esaltare mineralità e fragranza aromatica, integrandosi elegantemente e rendendolo molto gentile al palato.</p>	€ 4,50	€ 32,00
 Alperegis Extrabrut Trentodoc <i>Rotari - Trentino</i> <p>Dalla migliore tradizione spumantistica trentina unita allo stile enologico di Rotari, nasce AlpeRegis Trentodoc, uno speciale millesimato dedicato agli amanti della buona cucina e del buon vivere. Il nome evoca la figura Reale di Rotari ed un forte richiamo al territorio alpino che ha contribuito a rendere leggendario Rotari fissando le sue gesta nella storia. AlpeRegis è prodotto a base esclusivamente di uva Chardonnay, una varietà internazionale che ha trovato nell'area dolomitica le ideali condizioni per la perfetta espressione del suo carattere. Viene vendemmiato rigorosamente a mano, selezionando direttamente in vigna i grappoli migliori.</p>		€ 34,00
 Alperegis Rosé Trentodoc <i>Rotari - Trentino</i> <p>Prodotto solo nelle migliori annate dalla selezione di delle migliori uve Pinot nero e Chardonnay provenienti esclusivamente dai nostri vigneti nelle zone collinari della Valle dell'Adige a nord di Trento. L'annata 2010 è stata caratterizzata da perfette condizioni climatiche che hanno favorito un ottimo accumulo aromatico nelle uve e il mantenimento naturale delle preziosa acidità. Poi nel mese di settembre le uve sono state raccolte e selezionate manualmente, diraspa-pigiate, e sottoposte a pressatura soffice. Successivamente il mosto è stato sottoposto alla prima fermentazione con aggiunta di lieviti selezionati.</p>	€ 4,50	€ 34,00
 Alperegis Pas Dosé Trentodoc <i>Rotari - Trentino</i> <p>100 % Chardonnay. Rappresenta l'essenza della produzione spumantistica AlpeRegis. Ottenuto da una selezione di uve raccolte nei vigneti collinari che circondano la Piana Rotaliana. Si distingue per la sua maturità ed equilibrio. Affinamento di 60 mesi sui lieviti.</p>		€ 35,00
 Flavio Nature Trentodoc <i>Rotari - Trentino</i> <p>Il re Rotari assunse il titolo onorifico di "Flavio" per richiamare il prestigio imperiale romano e bizantino. Rotari Flavio è dunque l'espressione più prestigiosa dello stile enologico e spumantistico di Rotari. La nostra eccellenza Trentodoc al suo massimo. Riserva prodotta esclusivamente con uve vendemmiate e selezionate a mano nei nostri vigneti più vocati nelle zone collinari lungo la Valle dell'Adige a nord di Trento. Prodotto da sole uve Chardonnay con maturazione sui lieviti di almeno 60 mesi.</p>		€ 85,00
 Moscato Giallo Spumante Vigneti delle Dolomiti Igt <i>Mezzacorona - Trentino</i> <p>Vino ottenuto da uve Moscato giallo che i nostri soci coltivato nelle colline più assolate del Trentino.</p>	€ 3,00	€ 15,00

vini bianchi

	bicc.	bott.
 <p>Pinot Grigio Trentino Doc <i>Castel Firmian - Trentino</i></p> <p>Prodotto solo con uve dei propri vigneti lungo la Valle dell'Adige, ai piedi delle Dolomiti. Presenta grappoli compatti con acini dolcissimi dal colore grigio-blu. Si distingue per le caratteristiche di equilibrio, finezza ed eleganza.</p>	€ 3,00	€ 20,00
 <p>Müller Thurgau Trentino Doc <i>Castel Firmian - Trentino</i></p> <p>Prodotto solo con uve dei propri vigneti in media-alta collina della Valle di Cembra. Nasce dall'omonimo vitigno ottenuto nel 1882 dal ricercatore svizzero Hermann Müller nella località svizzera di Thurgau dall'incrocio fra le varietà Riesling renano e Chasselas.</p>	€ 3,00	€ 20,00
 <p>Chardonnay Trentino Doc <i>Castel Firmian - Trentino</i></p> <p>Lo Chardonnay è uno dei vitigni di carattere internazionale che meglio si sono adattati alle condizioni pedo-climatiche del Trentino. Questa varietà, introdotta a fine '800 dalla Borgogna, trova in Trentino le premesse ideali per esprimersi al meglio sulle fasce collinari. La particolare collocazione dei vigneti, fra i 200 e i 500 metri di altitudine, conferisce a questo vino un ampio arcobaleno di profumi e aromi.</p>	€ 3,00	€ 20,00
 <p>Gewürztraminer Trentino Doc <i>Castel Firmian - Trentino</i></p> <p>Tipico vitigno della viticoltura mitteleuropea si è diffuso in Trentino Alto Adige lungo le pendici delle montagne che seguono il percorso del fiume Adige. È caratterizzato da piccoli grappoli con acini di colore ramato tendenti al bronzco. Si distingue per l'aromaticità caratteristica, la sapidità, la morbidezza e l'equilibrio.</p>	€ 3,00	€ 20,00
 <p>Moscato Giallo Trentino Doc <i>Castel Firmian - Trentino</i></p> <p>Prodotto solo con uve dei propri vigneti in una piccola zona a nord del Lago di Garda, il Moscato giallo è un vino aromatico suadente caratterizzato da un colore giallo intenso con impatto aromatico travolgente, deciso e caratteristico.</p>	€ 3,00	€ 20,00








F I R M I A N

ROTARI
ALPEREGIS
TRENTO DOC

ROTARI
TRENTO DOC



vini rossi

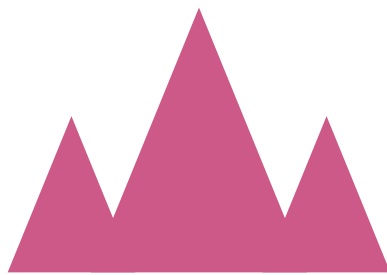
	bicc.	bott.
 <p>Marzemino Trentino Doc <i>Castel Firmian - Trentino</i></p> <p>Vitigno originario della Carinzia, coltivato già dal XI Secolo, in Trentino ha trovato particolare diffusione nelle aree vocate della Vallagarina. Celebrato nel "Don Giovanni" di Mozart per le sue qualità eccellenti, è un vino particolarmente gradevole per la sua "fruttuosità" ed eleganza.</p>	€ 3,00	€ 20,00
 <p>Teroldego Rotaliano Doc <i>Castel Firmian - Trentino</i></p> <p>Prodotto solo con uve dei propri vigneti nella Piana Rotaliana, situata alla confluenza del torrente Noce con l'Adige, raggiunge i pregi organolettici che l'hanno portato a essere definito il "vino principe del Trentino".</p>	€ 3,00	€ 20,00
 <p>Lagrein Trentino Doc <i>Castel Firmian - Trentino</i></p> <p>Vitigno caratteristico e tipico del Trentino Alto Adige, proviene dai propri vigneti nella Piana Rotaliana e nelle località limitrofe di bassa collina. E' un autoctono dalle straordinarie potenzialità e dall'identità forte, in grado di dare un vino di spiccata personalità.</p>	€ 3,00	€ 20,00
 <p>Pinot Nero Trentino Doc <i>Castel Firmian - Trentino</i></p> <p>Il nome Pinot deriva dalla forma del grappolo, compatto e serrato, da ricordare una pigna. Predilige climi temperati e ha trovato in Trentino, nelle zone collinari di Faedo e Pressano il terreno favorevole.</p>	€ 3,00	€ 20,00
 <p>Cabernet Sauvignon Trentino Doc <i>Castel Firmian - Trentino</i></p> <p>Vitigno di origine bordolese, è stato introdotto in Trentino verso la fine del secolo scorso, e da origine a un vino di grande corpo e personalità. Prodotto solo con uve dei propri vigneti nella zona di Arco a nord del Lago di Garda.</p>	€ 3,00	€ 20,00
 <p>Nerofino Vigneti delle Dolomiti Igt <i>Castel Firmian - Trentino</i></p> <p>Questo vino nasce da un perfetto matrimonio tra i due più importanti e rinomati vitigni rossi del Trentino: il Teroldego (50%) e il Lagrein (50%). Il Teroldego ha trovato la sua culla in Piana Rotaliana che per la sua unicità geologica e climatica dona al "principe del trentino" tutte le caratteristiche indispensabili per ottenere un vino dalla matura fruttuosità e potente struttura. Il Lagrein ha trovato la sua via lungo le colline sovrastanti il fiume Adige dove, beneficiando di terreni più rocciosi e ben drenanti, si esprime con un profilo aromatico fragrante e una delicata corposità che addomestica l'irruenza tannica del Teroldego</p>	€ 4,00	€ 25,00
 <p>Teroldego Rotaliano Doc Riserva <i>Castel Firmian - Trentino</i></p> <p>Il vitigno teroldego è una varietà autoctona del trentino e trova il suo ambiente di sviluppo ideale nella Piana Rotaliana. La parola "Teroldego" sembra derivare da "Tiroler Gold" (oro del Tirolo), il nome con cui veniva indicato questo vino alla Corte di Vienna durante l'impero austro-ungarico; da questa denominazione sarebbe poi derivato "Tirolidico" e in seguito, Teroldego. Fra i vini rossi trentini è il più rinomato, tanto da essere definito "vino principe del Trentino". La Riserva di Teroldego è prodotta solo in grandi annate dalle uve accuratamente selezionate a mano nelle zone più vocate della Piana Rotaliana: "Fron", "Rauti", "Camorzi" e "Sottodossi".</p>		€ 25,00

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:
 - A) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSIO (1);
 - B) MALTODESTRINE A BASE DI GRANO (1);
 - C) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO;
 - D) CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, TRANNE:
 - A) GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O CAROTENOIDI;
 - B) GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE:
 - A) OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO (1);
 - B) TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D - ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D - ALFA NATURALE A BASE DI SOIA;
 - C) OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA;
 - D) ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), TRANNE:
 - A) SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA;
 - B) LATTIOLO.
8. FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN [CARYA ILLINOINENSIS (WANGENH.) K. KOCH], NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA), E I LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG LITRO IN TERMINI DI SO₂ TOTALE DA CALCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

IT 22.11.2011 GAZZETTA UFFICIALE DELL'UNIONE EUROPEA L 304/43

(1) E I PRODOTTI DERIVATI, NELLA MISURA IN CUI LA TRASFORMAZIONE CHE HANNO SUBITO NON È SUSCETTIBILE DI ELEVARE IL LIVELLO DI ALLERGENICITÀ VALUTATO DALL'AUTORITÀ PER IL PRODOTTO DI BASE DA CUI SONO DERIVATI.



SEGUICI SU

