



# Menù



# Agritur Malga Cambroncoi

Nel cuore della Valle Incantata, a pochi passi da Sant'Orsola, tra i pascoli e le montagne nasce Malga Cambroncoi.

Qui ogni giorno durante il periodo estivo produciamo formaggi a latte crudo, ricotta fresca e molto altro.

L'agriturismo è aperto tutti i giorni d'estate e il sabato e la domenica durante tutto l'anno, per colazioni, pranzi, merende, aperitivi e cene.

Ci sono anche tre camere con bagno privato, per un totale di undici posti letto.

In una location d'eccezione proponiamo eventi dedicati, nel rispetto della montagna, dei suoi spazi e dei suoi silenzi.

La nostra è una cucina rispettosa, della natura e della tradizione. Il suo cuore risiede nei prodotti della malga ed è ispirata al profilo delle montagne che ci circondano, alle emozioni che solo certi luoghi sanno dare.

malgacambroncoi@gmail.com  
@malgacambroncoi

Emozionati:  
sei in malga.







# Cucina



Tagliere di salumi e formaggi €8,50 €12,00  
*piccolo grande*

Zuppetta del giorno € 7,00

Canederli

*In brodo o al burro € 8,00*

*Con sugo di spezzatino € 12,00*

Piatto del pastore € 18,00

*Polenta, crauti, spezzatino, fagioli in bronzon, salsiccia pociada, pasta di lucanica, tosella, wurstel, canederlo.*



Piatto della casara € 15,00

*Polenta, tosella, cavolo cappuccio, formaggio di malga, ricotta (la ricotta è disponibile solo nel periodo estivo).*



*Componi il tuo piatto:*



**Polenta** € 4,00



**Crauti** € 4,50



**Fagioli in bronzon** € 4,50



**Patate arrostiti** € 4,00



**Cavolo cappuccio** € 4,00



**Spezzatino di manzo** € 9,00



**Pasta di lucanica alla griglia** € 8,00



**Salsiccia pociada nel sugo** € 8,00



**Wurstel** € 8,00



**Tosella grigliata** € 7,00



**Formaggio di malga (a latte crudo)** €4,00



**Ricotta fresca** € 3,00



Senza lattosio

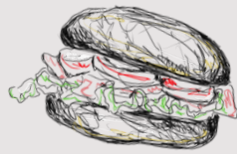


Senza glutine



Vegetariano

Puoi richiedere al personale di sala il menu allergeni dettagliato.



# Panini

**Cambroncoi:** speck, formaggio, cetriolini €5,00

**Big Malga:** pasta di lucanica, crauti, formaggio €7,00

**Costalta:** pancetta stufata, formaggio €5,00

**Redebus:** salame, formaggio €5,00

**Pec:** wurstel, crauti €7,00

**Del Casel:** tosella grigliata €6,00

**Doss Moro:** pasta di lucanica, tosella €7,00

**Pra de l'Agnel:** ricotta fresca, mele, salsa verde €6,00

## Per i più piccoli e le più piccole

Piatto del pastorello € 12,00

*Polenta, wurstel, pasta di lucanica, tosella, canederlo.*

**Panino Peter:** wurstel, salsa a scelta €6,00

**Panino Heidi:** pasta di lucanica, salsa a scelta €6,00

# Bevande

Acqua LEVICO Litro naturale o frizzante	3 €
Coca cola piccola 20cl	2 €
Coca cola media 40cl	4 €
Lemon soda piccola 20cl	2 €
Lemon soda media 40cl	4 €
Cedrata piccola 20cl	2 €
Cedrata media 40cl	4 €
Succo di mela biologico	3 €
Bibite in lattina (coca cola, fanta, lemon soda, té pesca e limone)	2.5 €
Succhi di frutta (ace, mirtillo, pera, albicocca)	2.5 €
Acqua e sciroppo piccola (sambuco, menta, lampone, ribes nero)	2 €
Acqua e sciroppo grande (sambuco, menta, lampone, ribes nero)	3 €

## Vini



	Calice	1/4 Litro	1/2 Litro	1 Litro
Vino rosso sfuso	2 €	3.70 €	5 €	9 €
Vino bianco sfuso	2 €	3.70 €	5 €	9 €
Bollicine	3 €	4.50 €	6,50 €	12 €

*Consulta il personale per la lista vini aggiornata!*

# Birre

Birrificio degli Arimanni (Borgo Valsugana)

## La Walda

*Alla spina*

Birra lager bionda, dai profumi di crosta di pane, miele ed un aroma fruttato-floreale.



20 cl 3 €

40 cl 5 €

## La Fara

*Alla spina*

Birra aromatica, agrumata e floreale, con luppoli Made in Trentino, utilizzato a freddo durante il processo produttivo.



20 cl 3 €

40 cl 5 €

(Disponibile anche senza glutine)

## La Biga 5€

Birra Weizen: fresca, fruttata, leggermente speziata, con sfumature tendenti alla banana ed ai chiodi di garofano.

Al palato una leggera acidità accompagnata da un profilo maltato.

## La Garba 5€

Birra ambrata: equilibrata negli aromi ed al palato, dai profumi fruttati e speziati, e dal gusto pieno tendente al luppolo, da cui però la parte maltata non si lascia sovrastare.

## La Werra 5€

Birra scura, molto beverina e per nulla amara, al palato sentori di cioccolato ed il caffè, che lasciano spazio al cacao ed ai cereali tostati.

**Birra analcolica** 3 €

**Birra forst in bottiglia 20cl** 2 €



# Aperitivi

**Spritz Aperol/Campari 4€**

**Pomo-Spritz 4€**

Con succo di mela e spumante

**Spritz Alpino 5€**

Con amaro alpino alle erbe

**Hugo 4€**

Sambuco e Menta

**Aperitivo del malgaro 4€**

Ribes nero, menta, spumante

**Granten-Spritz 5€**

al mirtillo rosso

**Negroni d'alpeggio 8€**

Vermut, Campari, Gin alla mela

**Italo Spritz 2.5€**

Spritz trentino "col bianco la mattina e col rosso la sera"

**Gin Malga 8€**

Con Gin pilz trentino e acqua tonica

**Sex on the mountains 8€**

Gin, succo di mirtillo, ribes nero

**Malgito 8€**

Mojito di malga con rum e erbe alpine



**Aperitivo del giovane malgaro 4€**

Ribes nero, menta, lemon soda



**Grantenino 4€**

Mirtillo rosso, lemon soda



**Mela fresca 5€**

Succo di mela biologico, menta, acqua tonica



Analcolico - Alcohol Free



# Caffetteria

Caffè	1.2 €
Cappuccino	2 €
Caffè d'orzo/ginseng grande	1.5 €
Caffè corretto	2 €
Caffè con <i>mez sbatu</i> (panna fresca)	1.8 €
Cioccolata calda	3 €
Te caldo/tisane	1.5 €
Bombardino con panna	3.5 €
Succo di mela caldo con rum	3.5 €
Vin caldo	3 €
Grappa bianca e aromatizzata	3.5 €
Grappa invecchiata	5 €
Amari e liquori	3.5€

## Dolci

*I nostri dolci cambiano ogni giorno, in base alla stagionalità dei prodotti e all'inventiva della cucina.*

*Durante la stagione estiva puoi sicuramente trovare il nostro yogurt.*

*Consulta la nostra lavagna o chiedi al personale i dolci del giorno!*