

ALLA STRETTA

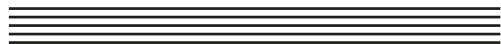
GARDEN & BISTROT

**VOGLIAMO RIVIVERE IL CALORE
DI UN LUOGO SENZA TEMPO.**

Abbiamo scelto di chiamarci così perché
questo nome dà un senso di appartenenza,
di familiarità e riconoscibilità territoriale.

AllaStretta ci porta in un luogo
dove abbiam sempre voluto tornare.

Chiara & Stefano



Nell'attesa gradite un aperitivo oppure una bollicina?

SPRITZ APEROL	4.50€	
SPRITZ CAMPARI/SELECT	5.00€	
SPRITZ HUGO	4.00€	
STRETTA SPRITZ	6.00€	
NEGRONI	6.00€	
AMERICANO	6.00€	
MOSCOW MULE	7.00€	
PIMM'S	7.00€	
BLOODY MARY	7.50€	
PALOMA	7.00€	
GIN TONIC	da 7.00€	a 12.00€
GINGERINO	3.50€	
CRODINO	3.50€	
SANBITTER	3.50€	
CAMPARI SODA	4.00€	

	<i>Bicchiere</i>	<i>Bottiglia</i>
PISONI BRUT	5.00€	30.00€
PISONI BRUT ROSÈ	6.00€	38.00€
ANTARES CANTINA TOBLINO	4.50€	27.00€
ANTARES NATURE CANTINA TOBLINO		40.00€
FERRARI MAXIMUM F.LLI LUNELLI		45.00€



LA PIZZA

IMPASTO CLASSICO

Per il nostro impasto utilizziamo farina 100% grano italiano di Mario Cipriano, composta da grano tenero di tipo 1 con crusca a foglia fine, con aggiunta di Semola di grano duro Rimacinata e Kamut.

Ciò permette al nostro impasto di esser sempre morbido e croccante.

IMPASTO MULTICEREALI

Tutte le nostre pizze si possono avere con impasto ai multicereali con farina di grano tenero, semi di sesamo, di lino, di girasole, di miglio e fiocchi d'orzo.

Il risultato è un impasto altamente digeribile con la tipica forma a canotto.

BASE PRONTA PER INTOLLERANTI AL GLUTINE

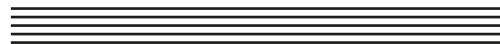
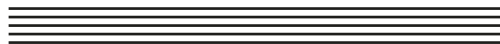
È confezionata in apposito vassoio d'alluminio e preparata con ingredienti naturali. Soffice e croccante, in grado di soddisfare anche i palati più esigenti.

LA POLPA

La polpa finissima di pomodoro è Gustarosso, fatta con pomodoro pelato lungo 100% italiano.

Abbiamo cercato di selezionare per voi gli ingredienti migliori per garantirvi sempre un'ottima qualità.





LE CLASSICHE

MARGHERITA (1,7)

(pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico)

7.20€

MARINARA (1)

(pomodoro, aglio, origano, basilico)

5.50€

PIOGGIA (1,7)

(pomodoro, doppia mozzarella fiordilatte)

9.00€

CALABRESE (1,12)

(mozzarella fiordilatte, aglio, peperoncino)

8.50€

SICILIANA (1,4,12,13)

(pomodoro, aglio, peperoncino, cipolle di Tropea, salamino Levoni, peperoni, acciughe)

11.00€

SALAMINO (1,7,12)

(pomodoro, mozzarella fiordilatte, salamino Levoni)

8.70€

PUTTANESCA (1,4,7,10)

(pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe, olive riviera, capperi)

9.20€

CAPRICCIOSA (1,7,9,12)

(pomodoro, mozzarella fiordilatte, spicchi di carciofo, funghi prataioli, prosciutto)

10.00€

QUATTRO STAGIONI (1,4,7,9)

(pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi, funghi, acciughe)

10.50€

TONNO E CIPOLLE (1,4,7)

(pomodoro, mozzarella fiordilatte, tonno Auriga, cipolle di tropea)

9.80€

ALTO ADIGE (1,5,7,8,12)

(pomodoro, mozzarella fiordilatte, wurstel dell'Alto Adige)

8.50€

PROSCIUTTO E FUNGHI (1,7,12)

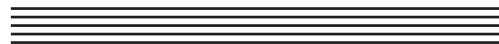
(pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto, funghi)

8.70€

TRENTINA (1,7,12)

(mozzarella, fiordilatte, misto funghi, salsiccia nostrana, aglio, speck dopo cottura)

12.00€



LE CLASSICHE

Aggiunte speciali da 2.00€ a 4.00€ | Impasto multicereali 1.50€ | Impasto base pronta senza glutine 4.00



LE SPECIALI

ALLA STRETTA ^(1,7,12)

(pomodoro, mozzarella fiordilatte,
salamino Levoni, gorgonzola DOP,
misto funghi, spicchi di carciofi , cipolle di tropea)
13.00€

DUE LAGHI ^(1,7,12)

(pomodoro, pomodorini, melanzane,
zucchine, olive riviera, rucola,
dressing al basilico)
9.50€

TOBLINO ^(1,4,7)

(pomodoro, mozzarella fiordilatte,
pomodorini, dressing al basilico, Philadelphia
fettine di trota salmonata, zucchine julienne)
12.50€

CASALE ^(1,7,12)

(pomodoro, mozzarella fiordilatte, porcini a fette,
dressing al basilico, carpaccio di carne salada
trentina, rucola, scaglie di Trentingrana)
14.00€

DOLOMITI ^(1,7,12)

(mozzarella fiordilatte, porcini a fette,
salsiccia nostrana, aglio, brie,
dopo cottura: prosciutto cotto alla brace)
13.50€

VAITELLINESE ^(1,7,12)

(mozzarella fiordilatte, porcini a fette,
dopo cottura: bresaola punta d'anca DOP, rucola,
cipolle rosse caramellate, scaglie di Trentingrana)
13.50€

PRIMAVERA ^(1,7,12)

(pomodoro, mozzarella fiordilatte, Philadelphia
zucchine grigliate, pomodorini, speck dopo cottura)
10.80€

ESTATE ^(1,7)

(pomodoro, mozzarella fiordilatte,
pomodorini, brie, basilico)
9.50€

GAGGIA ^(1,7,12)

(mozzarella fiordilatte, patate, wurstel,
cipolle rosse, pancetta affumicata)
11.50€

INVERNO ^(1,7,12)

(pomodoro, mozzarella fiordilatte,
salamino Levoni, gorgonzola, porcini)
12.00€

MARAMEO ^(1,7,10,13,14)

(impasto multicereali, pomodoro, mozzarella fiordilatte,
code di gambero*, porcini, pomodorini,
dressing al basilico)
16.00€

FRESCA ^(1,4,7)

(impasto multicereali, pomodoro, pomodorini,
tonno Auriga, olive, rucola, mozzarella di bufala
campana DOC, scaglie di grana)
13.00€



LE SPECIALI

NORD ^(1,7,8,12)

(pomodoro, mozzarella fiordilatte, brie, noci, radicchio, cipolle rosse di tropea, speck)

11.50€

TREVISANA ^(1,7,12)

(pomodoro, mozzarella fiordilatte, salamino Levoni, gorgonzola, radicchio rosso di Treviso)

11.00€

POLPONE ^(1,4,7)

(impasto multicereali, pomodoro, polpo grigliato*, olive riviera, pomodorini, bufala, dressing al basilico)

16.50€

ZIO ZORAN ^(1,7,12)

(pomodoro, mozzarella fiordilatte, peperoni, lucanica, gorgonzola, cipolla rossa di tropea)

11.50€

ITALIA ^(1,7,12)

(pomodoro, pomodorini, dopo cottura: crudo di Parma 24 mesi, mozzarella di bufala campana DOP, rucola, dressing al basilico)

13.00€

SAPORITA ^(1,7,12)

(mozzarella fiordilatte, patate condite, pancetta affumicata, brie, rosmarino)

11.00€

PARMIGIANA ^(1,7,12)

(pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane, Trentingrana, dopo cottura: crudo di Parma 24 mesi, bufala campana, origano)

13.50€

PIACENTINA ^(1,7,10,13,14)

(impasto multicereali, mozzarella fiordilatte, cubettata di fichi morbidi, cipolla caramellata, pancetta piacentina, formaggio caprino fresco)

15.00€

ANNABEL ^(1,7,10,13,14)

(impasto multicereali, mozzarella fiordilatte, code di gambero*, zucchine julienne, Philadelphia, pomodorini, dressing al basilico)

15.50€

BIANCA ^(1,7,12)

(mozzarella fiordilatte, zucchine, brie, pomodorini, dopo cottura: prosciutto cotto alla brace)

12.00€

ROMANACCIA ^(1,7,12)

(pomodoro, pomodorini, guanciale Fiorucci, cipolle caramellate, mozzarella di bufala campana DOP, peperoncino, pecorino romano, dressing al basilico)

14.00€

CONTADINA ^(1,4,7)

(impasto multicereali, mozzarella fiordilatte, pancetta affumicata, gorgonzola e porri brasati)

11.00€

LEGGERA ^(1,7,9,12)

(pomodoro, mozzarella fiordilatte, pomodoro a fette, brie, dressing al basilico)

9.50€

GHIOTTONA ^(1,7,10,13)

(pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia, gorgonzola, porcini, cipolle caramellate, grana)

14.00€



*Non è proprio fame, ma è più voglia di qualcosa di buono?
Avete voglia di un antipasto condiviso?*

I nostri taglieri fanno al caso vostro!

TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI

Tagliere di affettati e formaggi selezionati con giardiniera,
cetrioli gurken, tortel di patate e cren piccante ^(1,10,12)

**SPECK KOFLER 6 MESI, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE,
PANCETTA PIACENTINA NAZIONALE, SOPRESSA VENETA SENZA AGLIO,
LONZINO DI MAIALE AFFUMICATO.**

SAN MARTIN STAGIONATO, CUOR DI MASO MORBIDO.

PER 1 PERSONA
con 2 tortei

16.00€

PER 2 PERSONE
con 4 tortei

30.00€

1 TORTEL EXTRA

+0.80€



ANTIPASTI

LA NOSTRA SELEZIONE DI LAGO ^(1,4,5,6,8,13)

Lo speck di trota di nostra produzione accompagnato da petali di cipolla viola profumati al lampone
Involtino di sarde in crosta di pane alle erbe con pesto di pomodorini secchi
Terrina di salmerino profumata al limone avvolta nelle zucchine con riduzione al Trento DOC | 15.50€

UOVO CROCCANTE ^(1,3,5,6,7,11)

Uovo con cuore morbido in crosta di pane servito con sauté di carciofi,
spuma di Trentingrana e gel all'aceto balsamico | 14.00€

LA CARNE SALADA TRENTINA ^(7,10,12)

Carpaccio di carne salada arte trentina servito con quiche agli asparagi,
cipolle caramellate e formaggio caprino fresco | 15.00€

LA TARTARE A COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE ^(1,7,9,10,11)

Battuta di fassona al coltello condita con olio del Garda, tabasco e salsa worchester
accompagnata da senape di Digione, trito di capperi, cetrioli sott'aceto e gnocco fritto | 20.00€

LA TARTARE A COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE AL NATURALE ^(1,7,9,10,11)

Battuta di fassona al coltello condita con olio del Garda e gnocco fritto | 20.00€

STRUDEL AL PUZZONE DI MOENA ^(1,3,7)

Strudel salato ripieno al puzzone di Moena accompagnato da verza brasata,
polvere di speck e crema di porri | 13.00€

PRIMI PIATTI

SPAGHETTO ALLE SARDE ^(1,3,4)

Spaghetti fatti in casa con battuto di sarde, sauté di pomodorini, crema di acciughe,
pane tostato aromatizzato e dressing all'aneto | 15.00€

GNOCCHI DI ZUCCA ^(1,7)

Gnocchi di zucca e ricotta fatti in casa serviti con crema di peperoni arrosto,
spuma di Trentingrana, porro croccante e polvere di salvia | 15.50€

TORTELLONI AL CRUDO DI PARMA ^(1,7,8,12)

Tortelloni artigianali ripieni al crudo di Parma con radicchio trevisano brasato,
pere, riduzione al Teroldego e crumble alle noci | 15.00€

MACCHERONCINI ASPARAGI E GUANCIALE ^(1,3,7,12)

Maccheroncini all'uovo con guanciale croccante, punte di asparago,
pomodorini semi dry e scaglie di pecorino | 15.50€

RISOTTO ALLE MELE ^(7,12)

Risotto mantecato con purea di mele
accompagnato da lucanica nostrana az. Agr. La Quadra, ricotta affumicata e pepe rosa | 14.50€

SECONDI PIATTI

SALMERINO ALPINO (I,4,5,7,I2,I4)

Salmerino alpino del Trentino (600g) alla griglia o alla mugnaia (leggermente panato, fritto e profumato al limone) con verdure spadellate e patate saltate | 22.00€

COSTINE DI MAIALE SPARE RIBS (6,8,10,13)

Costine di maiale speziate cotte a bassa temperatura per 36 ore con cappuccio viola e patate saltate | 22.00€

TAGLIATA DI MANZO (6,8,10,13)

Tagliata di manzo Uruguay (250g) servita con verdure spadellate e patate saltate | 27.00€

PIATTO TRENINO VEGETARIANO* (I,3,7,9,I2)

Formaggio alla piastra az. Agr. Maso Pisoni, polpettine di verdure in umido, insalata tiepida di fagioli borlotti, cappuccio viola e polenta di Storo | 18.00€

PIATTO STRETTA (I,7,9,I2)

Spezzatino di cervo profumato al ginepro, formaggio alla piastra az. Agr. Maso Pisoni,
polenta di Storo, insalata tiepida di fagioli borlotti e cappuccio viola | 22.50€

LA CARNE SALADA (I,8,9,I2)

Carne salada alla griglia con fagioli in umido, patate saltate e cappuccio viola | 20.00€

DALLA NOSTRA VETRINA DRY AGED

FIorentina di Manzetta Polacca

SELEZIONE MAZOY PRIME MARBLED BEEF | 8.00€/hg

FIorentina di bovino adulto

ABERDING INGHILTERRA PREMIUM | 8.00€/hg

**LE NOSTRE CARNI VENGONO SERVITE CON
PATATE, CAPPUCCIO CONDITO
E VERDURE SPADELLATE**

CONTORNI

PATATE RUSTICHE	5.00€	MENÙ BIMBI	
PATATINE FRITTE DIPPERS* ⁽¹⁾	5.00€		
VERDURE SPADELLATE	5.00€		
CAPPUCCIO CONDITO	5.00€		
INSALATA MISTA	5.00€		
		MACCHERONCINI RAGÙ O POMODORO ^(1,7)	7.00€
		WURSTEL AI FERRI	7.00€
		PIZZA MARGHERITA BABY ^(1,7)	5.50€
		COTOLETTA DI POLLO ⁽¹⁾	9.00€

**in mancanza del fresco il prodotto è surgelato/congelato*

BURGER & CO.

HAMBURGER CLASSICO (1,3,6,7,10,12)

Bun Crispy con granella di mais, hamburger di fassona piemontese da 200g, insalata, pomodoro, formaggio cheddar e le nostre salse

15.00€

BISMARCK BURGER (1,3,6,7,10,12)

Bun Crispy con granella di mais, hamburger di fassona piemontese 200g, insalata, pomodoro, pancetta croccante, cipolle caramellate, uovo fritto e salsa BBQ

16.00€

GORGONZOLA BURGER (1,3,6,7,10,12)

Bun crispy con granella di mais, hamburger di fassona piemontese 200 g, radicchio trevisano brasato, cipolla caramellata, pomodorini semi dry, gorgonzola e maionese

16.00€

CHICKEN BUN CLASSICO (1,3,4,6,7,10,11,14)

Bun Crispy con granella di mais, cotoletta di pollo, insalata, pomodoro, pancetta, scaglie di grana e maionese

16.50€

STRETTA BURGER (1,3,6,7,10,11,14)

Bun Crispy con granella di mais, battuta di fassona piemontese condito (crudo) da 150g, burrata 100g, pomodorini, maionese alla senape, cipolle caramellate e rucola

19.50€

BURGER VEGETARIANO (1,3,6,7)

Bun crispy con granella di mais, hamburger di carne plantée, pomodorini al forno, verdure croccanti, humus di ceci, insalata e pomodoro

15.00€

ONTO BURGER (1,3,6,7,10,12)

Bun crispy con granella di mais, hamburger di pasta di maiale Az. Agricola La Quadra, formaggio di malga, peperoni, cipolle caramellate, insalata, pomodori e maionese alla senape

16.00€

CLUB SANDWICH CLASSICO (1,3,6,7,10,12,14)

Pan carrè a tre strati senza crosta con insalata verde, pomodori, petto di tacchino, uova sode, pancetta croccante, maionese

16.00€

**I NOSTRI PANINI
VENGONO SERVITI CON
PATATINE FRITTE DIPPERS*
E SALSE :)**

INSALATE

GRECA (7)

Feta greca, cipolle rosse, olive, pomodori, cetrioli, peperoni verdi

12.00€

CAPRESE (7)

Mozzarella di bufala dop 125g, pomodorini, origano, basilico

10.00€

CESAR (1,3,7,12)

Insalata verde, straccetti di pollo, bacon fritto, crostini di pane, scaglie di grana salsa Cesar

13.50€

SFIZIOSA (7,10)

Insalata verde, bresaola, mozzarella di bufala, pomodorini, rucola

16.00€



I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ (1,3,5,7,8)

con mascarpone e savoiardi

6.50€

SBRISOLONA ALLE MELE (1,3,7,8,12)

Sbrisolona con mele, uvetta e pinoli, accompagnata da crema soffice alla grappa, purea di mele e polvere di cannella

7.00€

RICOTTA E AGRUMI (1,7,8)

Mousse alla ricotta profumata al miele, composta di agrumi, cialda croccante al burro e crema al cacao amaro

7.00€

SALAME AL CIOCCOLATO (1,3,7)

Salame dolce con cioccolato fondente al 75% servito con spuma allo yogurt, gel di lampone e limone candito

7.00€

PANNA COTTA LIQUIRIZIA E PERE (3,7,8,12)

Panna cotta alla liquirizia, pere cotte al vino santo, zabaione freddo e crumble alla farina di Storo

7.00€

A FINE PASTO

GRAPPE MONOVITIGNO E SELEZIONI

William Pisoni

4.00€

Barricata Amarone Pisoni

5.00€

Barricata Moscato Pisoni

5.00€

Schweizer Pisoni

5.00€

Liquore al cirmolo Pisoni

4.00€

Liquore al fi eno Pisoni

4.00€

Limoncello, Mirtillo Pisoni

4.00€

Gemme di Mugo Giovanni Poli

4.00€

Nocino Genziana Giovanni Poli

4.00€

Traminer monovitigno Giovanni Poli

4.00€

Moscato monovitigno Giovanni Poli

4.00€

Teroldego monovitigno Casimiro

4.00€

Nosiola monovitigno Casimiro

4.00€

Asperula Casimiro

4.00€

Amara Casimiro

4.00€

AMARI, DIGESTIVI, LIQUORI E UMILE

4.00€

CAFFÈ ILLY ESPRESSO

1.30€

CAFFÈ ILLY DECAFFEINATO

1.50€

CAFFÈ ILLY CORRETTO

2.00€



ACQUA SURGIVA

Naturale o gasata

50 cl

1.50€

75 cl

3.00€

BIBITA IN VETRO

CocaCola, CocaCola Zero, Fanta,
Sprite, The pesca/limone
CocaCola

33 cl

3.50€

1 litro

7.50€

BIRRE ALLA SPINA

AUGUSTINER HELL

30 cl

3.50€

50cl

5.50€

AUGUSTINER PILS

4.00€

6.00€

AUGUSTINER DUNKEL

4.00€

6.00€

GREVENSTAINER ORIGINAL

3.50€

5.50€

ERDINGER WEISSE

3.50€

5.50€

ERDINGER WEISSE ANALCOLICA
in bottiglia

5.50€

40 cl

BREW DOG IPA

6.50€

VINO DELLA CASA

FRIZZANTE

bicchiere

2.00€

1/4 l

4.00€

1/2 l

6.00€

1 l

10.00€

BIANCO

AGRARIA RIVA DEL GARDA

bicchiere

2.00€

1/4 l

4.00€

1/2 l

6.00€

1 l

10.00€

ROSSO

AGRARIA RIVA DEL GARDA

2.00€

4.00€

6.00€

10.00€

VINO DOC

-

7.00€

14.00€

-



CARO CLIENTE

Se soffri di allergie ed intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizioni di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico od intollerante.

Ricorda che i cibi e le bevande proposte in questo stabile sono elaborati in ambienti e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:

1. GLUTINE | 2. CROSTACEI | 3. UOVA | 4. PESCE | 5. ARACHIDI
6. SOIA | 7. LATTE | 8. FRUTTA A GUSCIO | 9. SEDANO
10. SENAPE | 11. SEMI DI SESAMO | 12. ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI | 13. LUPINI | 14. MOLLUSCHI

Non possiamo escludere una contaminazione incrociata, specialmente in presenza di servizio libero o di buffer.

COPERTO E SERVIZIO

1.80 €

ALLERGENI

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



ALLASTRETTA.IT