

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?

APERITIVO

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€	

SPUMANTI TRENTO D.O.C.

	<i>Bicchieri</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)

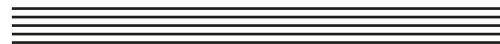
(pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto, funghi)

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)
14.00€

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, gorgonzola)

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 e tortel di patate (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€

Non si effettuano variazioni sui taglieri



ANTIPASTI

LA NOSTRA SELEZIONE DI LAGO ^(1,4,7,9)

Speck di trota di nostra produzione accompagnato da limone candito, chips di polenta e mostarda di mele
Mousse di coregone profumata all'erba cipollina, yogurt greco e pane croccante
Carpaccio di salmerino marinato agli agrumi, finocchio e gel al lampone
Luccio confit, insalata di verdure croccanti ed emulsione di erbe e lime | 15.50€

LA CARNE SALADA TRENTINA ^(1,7,8,9,12)

Carpaccio di carne salada arte trentina insalata fredda di sedano,
petali di cipolla al lampone, scaglie di grana e crumble di nocciole | 15.00€

LA PANZANELLA E LA BURRATA ^(1,7,8)

Insalata fredda di pane raffermo, pomodori, cetrioli, cipolle e basilico
accompagnata da ciuffetti di burrata e battuto di melanzane | 14.00€

LA TARTARE A COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE ^(1,4,9,10,12)

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 ^(1,7,11)

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

POLPETTINE VEGETARIANE ^(1,3,5,7,9,11)

Polpette di verdure, servite su letto di hummus ai ceci con salsa tzaziki e verdure croccanti | 20.00€

PRIMI PIATTI

GNOCCHI DI PATATE ED ORTICHE ^(1,3,7,12)

Gnocchi di patate e ortiche fatti in casa mantecati al ragù bianco di vitello,
ricotta salata, note di pepe rosa e croccanti semi di papavero | 15.50€

TORTELLONI AI GAMBERI ^(1,2,3,4,9)

Tortelli fatti in casa ripieni di gamberi al profumo di limone, serviti su crema allo zafferano
con zucchine marinate croccanti e polvere di olive taggiasche | 16.00€

CASERECCE FRESCHE E LUCANICA ^(1,3,12)

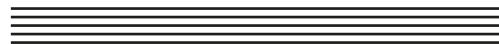
Caserecce artigianali mantecate con lucanica Az. Agricola La Quadra,
peperoni arrosto, porri fondenti e il profumo di timo | 15.00€

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 | 15.50€

RISOTTO AL BASILICO ^(7,8)

Risotto mantecato al pesto di basilico, straccetti di burrata,
crema di pomodorini confit e crumble alla cipolla | 15.00€



SECONDI PIATTI

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

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

Formaggio alla piastra, polpettine di verdure in umido,
fagioli borlotti, cappuccio viola e insalata di patate | 18.00€

1/2 galletto cotto a bassa temperatura, formaggio alla piastra,
insalata di patate, fagioli borlotti e cappuccio viola | 22.50€

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 | 8,50€/hg

FIorentina di bovino adulto
ABERDING INGHILTERRA PREMIUM | 9,50€/hg

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

CONTORNI

PATATE RUSTICHE	5.00€	MENÙ BIMBI	
PATATINE FRITTE DIPPERS* (1)	6.00€	MACCHERONCINI RAGÙ O POMODORO (1,7)	7.00€
VERDURE SPADELLATE	5.00€	WURSTEL AI FERRI	8.00€
CAPPUCCIO CONDITO	5.00€	PIZZA MARGHERITA BABY (1,7)	5.50€
INSALATA MISTA	5.00€	COTOLETTA DI POLLO (1)	9.00€
INSALATA DI PATATE	6.00€		

**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

16.00€

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

17.00€

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

16.50€

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

20.00€

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

16.50€

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

16.50€

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

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

16.50€

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

INSALATE

GRECA (7)

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

13.00€

CAPRESE (7)

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

11.00€

CESAR (1,3,7,12)

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

14.00€

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€

STRUDEL SCOMPOSTO (1,3,7,8)

Il nostro omaggio al classico trentino: semifreddo alle mele, mele in brunoise calde speziate alla cannella e zabaione freddo alla grappa

7.00€

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE E FRUTTI DI BOSCO (1,3,6,7,8)

Mousse al cioccolato fondente 75%, coulis vibrante ai frutti di bosco, cialda croccante al burro e mirtilli canditi

7.00€

LA PESCA (1,3,6,7)

Sbrisolona alle mandorle e amaretti, servita con pesche caramellate al forno, spuma setosa al cioccolato bianco e limone candito

7.00€

PANNA COTTA ALLO YOGURT E MELE (3,7,8,12)

Panna cotta allo yogurt trentino profumato al miele, fichi caramellati, noci tostate e la dolcezza del nostro vino Santo in gel

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