MENÙ

AGRITUR

MADONNA DELLE VITTORIE

ITALIANO



Benvenuti nel nostro agritur,
dove ogni piatto racconta il territorio del Garda Trentino.

Madonna delle Vittorie è l'azienda agricola
della famiglia Marzadro,
immersa tra i propri vigneti e oliveti
che crescono esposti ai venti del lago.

Qui produciamo vini autoctoni e olio extravergine d'oliva,
frutto di una coltivazione attenta
e di una grande passione per la terra.

Nel menù troverete come protagonisti i nostri prodotti:
vini, oli e ingredienti locali selezionati con cura,
per offrire un'esperienza autentica e stagionale.



Olio Garda DOP Madonna delle Vittorie
"Miglior olio DOP d'Italia" • 2025, Gambero Rosso
"Olio Eccellente d'Italia" • 2025, Bibenda

A N T I P A S T I

Selezione di salumi e formaggi trentini
con giardiniera di verdure fatta in casa e mostarda

(allergene 7, 8, 9)

12€ (1 persona) / 18€ (2 persone)

Carpaccio di carne salada alla trentina,
cappuccio bianco e scaglie di Trentingrana

(allergene 7)

14€

Tartare di manzo del nostro allevamento
e i suoi condimenti

(allergene 1, 3, 10)

18€

Tortino di verdure fresche di stagione su
fonduta di formaggio di malga e crumble all'*olio EVO*

(allergene 1, 3, 7)

12€

Trota bianca con polenta morbida di Storo

(allergene 4)

15€

Coperto 3€: pane con olio del nostro frantoio

PRIMI PIATTI

Proposta del giorno

(rivolgersi al personale per gli allergeni)

– – – – – – – –

12€

Maccheroncini* di pasta fresca fatti in casa
al ragù di manzo in bianco del nostro allevamento
sfumato con ***Nosiola*** e profumato con ***olio EVO***

(allergene 1, 3, 9, 12)

– – – – – – – –

14€

Risotto sfumato allo spumante ***Trentodoc Brut Millesimato***,
zucca, Trentingrana e speck croccante

(allergene 7, 12)

– – – – – – – –

16€

Gnocchi* di verdure fatti in casa con
fonduta di blu trentino e porro fritto

(allergene 1, 3, 7, 8)

– – – – – – – –

13€

Bigoli* fatti in casa con sarde di lago, uva sultanina,
pomodorini e pane aromatico all'***olio Garda DOP***

(allergene 1, 3, 4, 12)

– – – – – – – –

15€

*Prodotto che può essere stato abbattuto alla temperatura di -25°
presso il nostro ristorante per preservare al massimo
le caratteristiche organolettiche.

– – – – – – – –

Tutte le carni del nostro allevamento
possono essere congelate all'origine
per garantire la miglior conservazione.

– – – – – – – –

Gli ingredienti di questo menù possono contenere allergeni.
In caso di intolleranze o allergie il nostro staff
è disponibile a fornirvi l'apposito elenco.

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo alla griglia con ristretto
all'aceto *Balsamico di Modena*

(allergene 12)

- - - - - - - -

32€

Guancia di maiale brasata al *Teroldego*
su crema di broccoli di Torbole

(allergene 1, 7, 9, 12)

- - - - - - - -

20€

Filetto di Lavarello trentino in crosta di capperi
e rosmarino con verdure di stagione

(allergene 1, 4)

- - - - - - - -

24€

CONTORNI

Patate

Verdure cotte di stagione

Insalata mista

- - - - - - - -

5€

Coperto 3€: pane con olio del nostro frantoio

LA NOSTRA CARNE

Lavorato di manzo del nostro allevamento
con polenta di Storo

(allergene 1, 9, 12)

– – – – – – – –

20€

Panino con burger di manzo del nostro allevamento
con formaggio di malga,
pomodoro e cipolla rossa caramellata,
servito con patate al forno

(allergene 1, 3, 7, 10)

– – – – – – – –

16€

Costata di manzo del nostro allevamento
servita con l'osso

– – – – – – – –

7€ / 100gr

Bistecca alla fiorentina del nostro allevamento
servita con l'osso

– – – – – – – –

8€ / 100gr

Tutte le carni del nostro allevamento
possono essere congelate all'origine
per garantire la miglior conservazione.

– – – – – – – –

Gli ingredienti di questo menù possono contenere allergeni.
In caso di intolleranze o allergie il nostro staff
è disponibile a fornire l'apposito elenco.