

Taverna Bianca

LUOGO DI AUTENTICITÀ E PASSIONE



TRA I VÒLTI ANTICHI DI CANALE DI TENNO

“Partiamo dal territorio e dalle sue eccellenze per condividere la nostra passione”

A Canale di Tenno la creatività è infatti di casa, come lo è nella nostra cucina, dove ogni giorno creiamo nuovi gustosi taglieri usando i prodotti tipici della nostra terra, seguendo il ritmo delle stagioni e le intuizioni dei nostri fornitori.

Formaggi freschi e stagionati, speck e mortandela, crauti e salse, polenta e l'immane strudel: questi sono solamente alcuni degli ingredienti e dei prodotti con cui deliziamo i nostri ospiti. E sono disponibili anche per la vendita, grazie al piccolo e curato negozio di prodotti locali.

La famiglia Nazi

TOP
CHOICE

I TAGLIERI

Formaggi locali e salumi genuini, verdure a chilometri zero, composte e salse originali, vini locali e liquori trentini: con i taglieri e la selezione della cantina raccontiamo ogni giorno il meglio del nostro territorio e delle nostre tradizioni.

Local cheeses and authentic cured meats, locally sourced vegetables, original compotes and sauces, local wines and Trentino liqueurs: with our platters and selection from our cellar, we showcase the best of our region and our traditions every day.

TAGLIERE CANALE

€15,50

Salumi e formaggi misti, abbinato a confettura e sottoli

Mixed cured meats and cheeses, paired with jam and pickles

TAGLIERE LISA

€25,00

Salumi e formaggi misti, abbinato a confettura e sottoli

Mixed cured meats and cheeses, paired with jam and pickles

TAGLIERE TAVERNA BIANCA

€35,00

Salumi e formaggi misti, con carne salada e polenta, abbinato a confettura e sottoli

Mixed cured meats and cheeses, with carne salada and polenta, paired with jam and pickled vegetables

PIATTI FREDDI E PANINI

COLD DISHES AND SANDWICHES

CARPACCIO DI CARNE SALADA CON FAGIOLI €16,00

Carpaccio of Carne Salada with beans

PANINO DEL LAGO €9,50

Carne Salada, salsa verde, insalata

Carna Salada, green sauce, salad

TOAST DEL BOSCO €7,50

Speck, formaggio, salsa ai funghi Shiitake

Speck, cheese, Shiitake mushrooms sauce

PANINO FORESTA NERA €7,80

Lonza di maiale, formaggio, paté di molche

Pork loin, cheese, Molche (olive) paté

**FOCACCIA DELICATA CON FARINA
DI STORO E OLIO EVO*** €8,80

Pancetta, salsa di zucchine e origano

Bacon, zucchini sauce and oregano

PANINI CON AFFETTATI A SCELTA CON FORMAGGIO €6,50

SANDWICHES WITH CHOICE OF COLD CUTS AND CHEESE

Speck/Coppa/Pancetta/Salame/Lonza

Speck/Coppa/Bacon/Salami/Pork Loin

PANINO VEGETARIANO €7,80

Formaggio, salsa di zucchine e origano, pomodori e insalata

Cheese, zucchini sauce and oregano, tomato, salad

PIATTI CALDI

HOT DISHES

POLENTA, CRAUTI E FORMAGGIO FUSO  €15,50

Grilled polenta, sauerkraut and melted cheese

TORTEL* DI PATATE CON SALUMI E FORMAGGIO  €16,50

Potato cake with cheese and cold cuts

LASAGNA €12,00

BRETZEL* €3,50

FOCACCIA* €4,00

TORTEL*  €6,00



ZUPPE

SOUPS

MINISTRONE D'INVERNO €8,00

*Crauti, fagioli borlotti, patate
Sauerkraut, borlotti beans, potatoes*

VELLUTATA DI CAROTE €8,00

Creamy carrot soup

VELLUTATA DI ZUCCA €8,00

Creamy pumpkin soup

ZUPPA GRESTANA €8,00

*Passato di verdure
Vegetable soup*

ZUPPA DI PORRI E PATATE €8,00

Leek and potatoes soup

ORZETTO €9,00

Barley soup

DA BERE / TO DRINK

Acqua Naturale/Gasata Microfiltrata 0,75cl <i>Natural/Sparkling Water Microfiltered 0,75cl</i>	€2,50
Acqua Naturale/Gasata Microfiltrata 0,50cl <i>Natural/Sparkling Water Microfiltered 0,50cl</i>	€1,80
Coca cola / Coca cola Zero 0,33cl	€4,00

SUCCHI DI FRUTTA BIO / FRUIT JUICES BIO

Uva, Mandarino e Mirtillo <i>Grape, Mandarin, Blueberry</i>	€4,50
Uva, Zenzero e Limone <i>Grape, Ginger, Lemon</i>	€4,50
Uva, Bergamotto e Menta Piperita <i>Grape, Bergamot, Peppermint</i>	€4,50
Uva, Melograno e Pompelmo Rosa <i>Grape, Pomegranate, Pink Grapefruit</i>	€4,50
Uva, Pesca e Vaniglia <i>Grape, Peach, Vanilla</i>	€4,50
Albicocca e Fiori di Sambuco <i>Apricot and Elder blossoms</i>	€4,50
Pera e Cannella <i>Pear and Cinnamon</i>	€4,50
Succo di mela bio - Az. Agricola Gelmini <i>Organic apple juice</i>	€3,90
Limonata / Aranciata - Levico bio <i>Lemonade / Orangeade</i>	€4,50

ACQUA TONICA / TONIC WATER

Acqua tonica <i>Tonic water</i>	€3,50
Acqua tonica bitter: Pompelmo / Limone / Zenzero <i>Bitter tonic water: Pink Grapefruit / Lemon / Ginger</i>	€4,00

BIRRE IN BOTTIGLIA / BOTTLED BEER

RECKENDORFER (50 CL)

Edel Pils	€5,00
Radler	€5,00
Weizen	€5,50
Schlössla	€6,00
Dunkelbier	€6,50

BIRRE ALLA SPINA / DRAFT BEER

RECKENDORFER

Keller 0.3	€4,00
Keller 0.5	€5,00
Keller 0.4	€6,00
Helle Freude 0.3	€4,00
Helle Freude 0.4	€5,00
Helle Freude 0.5	€6,00

APERITIVI / APERITIF

Spritz Bitter	€6,00
Red Moon Spritz	€5,50
Limoncello Spritz	€6,50
Arancello Spritz	€6,00
Hugo	€5,50
Americano	€7,00
Mojito (solo in stagione)	€8,00
Mojito Analcolico (solo in stagione)	€6,00
Mela Sour (Gin Pils, Sambuco, Succo di Mela)	€9,00
Red Moon (Bevanda analcolica alla mela)	€4,50
Gin Pils (Tonic/Lemon)	€10,00
Gin Vento (Tonic/Lemon)	€11,00
Analcolico Lurisia Genziana / Assenzio	€3,60

DESSERT

Brioches	€2,00
Strudel	€4,50
Sbrisolona <i>Cake with almond</i>	€3,80
Tortino alle noci <i>Cake with nuts</i>	€3,80
Tortino Linz	€3,80
Sacher	€5,00
Tiramisù  	€5,50
Cheesecake ai frutti di bosco   <i>Berry Cheesecake</i>	€6,00

CAFFETTERIA

Caffè Espresso	€1,40
Caffè Macchiato	€1,50
Caffè Decaffeinato	€1,60
Caffè D'orzo	€1,50
Caffè Ginseng	€1,80
Caffè Americano	€1,80
Caffè Corretto	€2,30
Cappuccino	€2,20
Latte Macchiato	€3,80
Macchiatone	€2,00
Bicchiere di Latte	€2,80
Thè	€3,00

AMARI

AMARO VENTI	€4,00
AMARO MZERO	€4,50
PILZER	
Amaro Bruno	€4,00
SIRENE	
Amaro Sirene	€4,50
PURA	
Limoncello del Garda	€3,50
Crema di Limoni del Garda	€4,00
POJER E SANDRI	
Amaro Contrario	€6,00
Brandy Divino	€8,50
PISONI	
Don Zio	€4,00
FOLETTO	
Proibito	€4,00

GRAPPE

PILZER	
Grappa Moscato Giallo	€4,00
Grappa Invecchiata 3 anni	€4,80
Grappa al Cirmolo	€4,00
Grappa Pinot Nero	€5,00
FIORI DEL BOSCO	
Grappa Melissa e Calendula	€3,50
Grappa al Mugo	€3,50
DON PAPA BAROKO RUM	
Rum	€5,00

Sfoggia il nostro menu, lasciati tentare dai prodotti locali della nostra dispensa: te li serviremo in irresistibili composizioni su generosi taglieri in legno d'ulivo. Dal Fontinel di Fivè, alla Ciuiga del Banale al salame con noci del Bleggio, ti aspetta un delizioso percorso di scoperta.



Piatti "Gluten Free"



Piatti "Vegani"



Piatti "Senza Lattosio"

“Per noi la Taverna Bianca è un luogo di passioni, di aneddoti e di incontri, all’insegna dei più autentici sapori trentini. Un viaggio nella storia e nell’autenticità della nostra terra.”

La famiglia Nazi

Taverna Bianca

info@tavernabianca.com

+39 389 6249677

Villa Canale 103 - 38060 Tenno (TN)

tavernabianca.com