



AGRISNACK MENÙ



*Coltivare la terra implica come prima regola il non far danno
e mirare a comprendere le leggi sagge della Natura
ed unirsi moralmente ad esse.*

Paolo Pistis, La fertilità della terra per il benessere dell'uomo.



*Il Ritorno ha iniziato la sua attività come azienda agricola,
partendo dalle nostre radici contadine, permettendoci
di recuperare un ritmo in armonia con quello naturale
e di offrire alle persone che ci visitano un rifugio dalla frenesia quotidiana,
attraverso una cucina semplice, con prodotti appena raccolti,
trasformati da noi o provenienti da aziende del territorio con cui collaboriamo.
Questa collaborazione tra produttori è portata avanti
dal gruppo DEGES (Diffusione enogastronomica Giudicarie Esteriori),
nell'ottica di valorizzare il territorio, che è di fatto la nostra
più grande ricchezza nei sapori e nella storia.*

SNACK

Tagliere vegano con formaggi vegetali bio e verdure croccanti.

A selection of organic and vegan cheeses and mixed crispy vegetables.  

19 €

Tagliere di Salumi e formaggi tipici, produttori trentini Deges.

A selection of local cheeses and mixed cold cuts.    

1 pers. 15 € | 2 pers. 27 €

PANINI / SANDWICHES

Panino classico / Classic sandwich 

6,00 €

Speck | Salame | Prosciutto Cotto | Coppa | Lucanica | Formaggio

Panino classico doppia farcitura / Classic sandwich double filling

7,50 €

Affettati e formaggio / Cold cuts and cheese

Panino Malva 

10,00 €

Pane con fiocchi di patate, lucanica nostrana trentina ai ferri, rucola e scaglie di Trentingrana.

Bread with potato flakes, grilled lucanica, rocket salad and Trentingrana.

Panino Fiordaliso

9,00 €

Pane di segala con speck qualità trentino, zucchine e cipolle dell'orto sott'olio.
Rye bread with Trentino speck, zucchini and onions of our garden.

Panino Calendula    

9,00 €

Pane arabo all'olio extravergine di oliva con caciotta nostrana, insalata, pomodori e aromatiche dell'orto.

Special bread with EVO oil, "caciotta" cheese, salad, tomato and aromatic herbs from the garden.

Panino Il Ritorno 

11,00 €

Pane hamburger, hamburger di carne trentina aromatizzata con il nostro sale, formaggio di malga, insalata, pomodori, salsa agrodolce a base di cipolle rosse e aceto balsamico dell'azienda agricola Sant'Antonio.

Bread with Trentino meat burger flavored with our herbal salt, cheese, salad, tomatoes, sweet and sour sauce with onions and balsamic vinegar made by azienda agricola Sant'Antonio.

FOCACCE

La Trentina

14,00 €

Focaccia farcita con carne salada, fagioli, cipolla e rosmarino.
Stuffed Focaccia with Carne salada, beans, onion and rosemary.

La Sfizonsa

12,00 €

Focaccia farcita con pesto di rucola e noci, formaggio e pomodoro.
Stuffed Focaccia with arugula and walnut pesto, cheese and tomato.

BRUSCHETTE

Bruschetta Ortica

8,50 €

Pane trentino con lievito madre , pesto all'ortica e noci ,
ciuffetti di ricotta nostrana, pomodorini dell'orto e olio del Garda.

Local bread, nettle and walnut pesto, ricotta, cherry tomatoes and Garda oil.

Bruschetta Tarassaco

8,50 €

Pane trentino con lievito madre , pesto di tarassaco e mandorle ,
uova sode e pancetta croccante.

*Local bread, dandelion and almond pesto, boiled egg,
crispy bacon with Garda oil.*

INSALATONE / SALADS

Insalata mista dell'orto

con petali eduli e aromatiche 

10,00 €

Mixed salad with petals and aromatic herbs.

Insalata mista dell'orto con petali eduli

e aromatiche con speck croccante e mele

12,00 €

Mixed salad with crispy speck and apples.

Insalata mista dell'orto con petali eduli e aromatiche,

caciotta nostrana e noci del Banale   
Mixed salad with "caciotta" cheese and local walnuts.

12,00 €

Insalata mista dell'orto con petali eduli e aromatiche, rucola e uova sode

12,00 €

Mixed salad with petals and edible herbs, arugula and boiled eggs.

Supplemento pane / Extra bread

1,00 €

DOLCI / DESSERT

Schmorn trentino ¹ ⁷ ³ 9,00 €
Impasto di farina, uova, latte, con l'aggiunta di mele e uvetta,
accompagnato da confetture della casa.

*A rustic dessert made with a batter of flour, eggs and milk, apples and raisins,
served with our homemade jams.*

Dolci del giorno / Cake of the day 6,00 €
Dolce che ci ha ispirato oggi

Yogurt artigianale con piccoli frutti / ⁷ 5,00 €
Homemade yogurt with mixed berries.

Gelato fatto in casa / Homemade ice cream ⁷ a pallina 1,50 €

Aggiunta di corniole / frutti di bosco + 0,50 €
Add Cornel berry / Mixed berries

BEVANDE / BEVERAGE

Acqua naturale e frizzante 0.75 l

Still or sparkling water 0.75 l

2,50 €

SCIROPPI / SYRUPS

3,00 €

Decidi tu lo sciroppo che preferisci, da gustare con l'acqua liscia o gasata.

Choose your favorite syrup, to enjoy with still or sparkling water.

Sambuco / Elder

Melissa e Salvia / Lemon balm and sage

Menta / Mint

Monarda / Monarda

Ribes Rosso / Red currant

Lampone / Raspberry

Corniola / Cornel berry

I NOSTRI SUCCHI / OUR JUICES

4,50 €

Succo di Ribes Nero / Black currant juice

Succo di Lampone / Raspberry juice

Succo di Uva spina / Gooseberry juice

Succo di Mela - Azienda Agricola Iori / Organic apple juice

4,50 €

Centrifuga Carota, mela, zenzero, sedano, limone.

7,00 €

Centrifuge - Carrot, apple, ginger, celery, lemon.

Centrifuga Cetriolo, mela, limone.

7,00 €

Centrifuge - Cucumber, apple, lemon.

Alpex Cola

4,50 €

Tè alla pesca bio / Organic Peach tea

4,50 €

Tè al limone bio / Organic Lemon tea

4,50 €

Acqua tonica / Tonic water

4,50 €

APERITIVI / APERITIF

Acqua - Spumante, sciroppo di sambuco, liquore verbeno, soda. <i>Sparkling wine, elderberry syrup, verbeno liqueur, soda.</i>	6,00 €
Aria - Spumante, sciroppo di melissa e salvia, soda. <i>Sparkling wine, lemon balm and sage syrup, soda.</i>	6,00 €
Fuoco - Spumante, sciroppo di ribes rosso, soda. <i>Sparkling wine, red currant syrup, soda.</i>	6,00 €
Terra - Spumante, sciroppo di corniole, soda. <i>Sparkling wine, cornelian syrup, soda.</i>	6,00 €
Etere - Spumante, sciroppo di monarda, soda. <i>Sparkling wine, monarda syrup, soda.</i>	6,00 €
Spritz Ritorno - Bitter Ritorno (amaro delle nostre erbe), prosecco, soda <i>Sparkling wine, bitter with our her herbs, soda.</i>	6,00 €

BIRRE ARTIGIANALI TRENTINE / CRAFT BEERS

Intrepida - Birificio Maso Alto [Golden ALE - arom. al bergamotto]	0,33 l	5,00 €
Selvatica - Birificio Maso Alto [IPA di Montagna]	0,33 l	5,00 €
Brenta Bräu Helles - Birificio Val Rendena	0,5 l	5,50 €
Brenta Bräu Weizen - Birificio Val Rendena	0,5 l	5,50 €
Brenta Bräu Special [senza glutine] - Birificio Val Rendena	0,5 l	5,50 €
Birra Valkirija non filtrata - Birificio Plotegher		
	alla spina 0.33 l - 5,00 € 0,4 l - 6,00 €	

SPUMANTI / SPARKLING WINE

Altemasi Trento Doc Millesimato Brut - Cantina Cavit	25 € calice 4 €
Mach Trento Doc Riserva Brut - Istituto agrario San Michele all'Adige	35 €
Methius Trento Doc Riserva Brut - Cantina Dorigati	50 €
Lingera Solaris - Cantina Cavit 2018	22 €
Müller Thurgau Cuvée Brut - Cantina Cavit	18 € calice 3 €
Le Tre Terre - Cantina Az. Agricola Pedrotti Antonio	46 €

VINI BIANCHI / WHITE WINES

Gewürztraminer - <i>Cantina Marco Donati</i>	24 € calice 4 €
Müller Thurgau - <i>Cantina Marco Donati</i>	24 € calice 4 €
Nosiola - <i>Cantina Gino Pedrotti</i>	24 € calice 4 €
Manzoni Bianco Fontanasanta - <i>Az. Agricola biodinamica Foradori 2020</i>	30 €
Insolito Kerner macerato - <i>Cantina Cavic 2019</i>	30 €
Macrì Kerner e Müller Thurgau - <i>Cantina Cavic 2020</i>	22 € calice 4 €
Le Part Pinot Grigio bio - <i>Cantina Pisoni</i>	20 € calice 4 €

VINI ROSSI / RED WINES

Marzemino - <i>Cantina Marco Donati</i>	24 € calice 4 €
Merlot - <i>Cantina Gino Pedrotti</i>	24 € calice 4 €
Teroldego Bagolari - <i>Cantina Marco Donati</i>	24 € calice 4 €
Loredi Rebo vinificato con uve Merlot - <i>Cantina Cavic</i>	25 € calice 4 €
Vino rosato Petiz Merlot - <i>Cantina Pisoni</i>	18 € calice 4 €
Rebo - <i>Cantina Gino Pedrotti</i>	28 €
Teroldego - <i>Az. Agricola biodinamica Foradori</i>	29 €
Rebo bio - <i>Cantina Pisoni</i>	32 €
Sangue di Drago Teroldego riserva - <i>Cantina Marco Donati 2018</i>	35 €
Granato - <i>Az. Agricola biodinamica Foradori</i>	59 €

CAFFETTERIA / AFTER-MEAL DRINKS

Caffè espresso / <i>Druper, torrefazione artigianale trentina</i>	1,50 €
Caffè decaffeinato / <i>Deca Coffee</i>	1,70 €
Caffè d'orzo / <i>Barley coffee</i>	2,00 €
Cappuccino	2,50 €
Caffè ginseng / <i>Ginseng Coffee</i>	2,00 €
Correzione	1,00 €
Caffè shekerato con Noselar	5,00 €

GRAPPE / SCHNAPPS

Grappe Monovitigno Villa de Varda

Moscato 40%vol. | 4,00 €

Teroldego 40%vol. | 4,00 €

Grappe Riserva Villa de Varda

Moscato riserva 40%vol. | 6,00 €

Teroldego riserva 40%vol. | 6,00 €

Moscato stravecchia 40%vol. | 8,00 €

Grappe dell'Alchimista

Achillea e Cumino / *Yarrow and cumin grappa* 40%vol. | 4,00 €

Melissa e Camomilla / *Lemon balm and chamomile grappa* 40%vol. | 4,00 €

Menta e Finocchietto / *Mint and fennel grappa* 40%vol. | 4,00 €

Timo e Verbena / *Thyme and verbena grappa* 40%vol. | 4,00 €

Mugo / *Local schnapps with mountain pine grappa* 40%vol. | 4,00 €

Grappe alle erbe di Villa Laviosa

Fieno 40%vol. | 4,00 €

Liquori Villa Laviosa

Noselar [*liquore alla nocciola*] / *Hazelnut liqueur* 4,00 €

Liquori della Casa

Verbena e Limone / *Verbena and Lemon liqueur* 4,00 €

Lampone e Anice stellato / *Raspberry and Star Anise liqueur* 4,00 €

Limoncello Bitter 4,00 €

Amari Villa de Varda

Amaro Sancti Vigilii . 28%vol. | 5,00 €

Amaro Sior Luppulo 28%vol. | 5,00 €

Amari Villa Laviosa

Amaro Saverio [mugo e ginepro] 5,00 €

Mountain pine and juniper

Whisky di Montagna - Villa de Varda 12,00 €

Vino Santo - Cantina Gino Pedrotti 2003 6,00 €

INFUSI / HOMEMADE HERBAL INFUSIONS

Infusi della casa preparati con le nostre erbe da agricoltura biologica:
Di quale senti di avere più bisogno?

Benessere / Strength 3,00 €

Tè di montagna e monarda.

Riposo / Rest 3,00 €

Melissa, camomilla, foglie e fiori di monarda, lavanda,
tiglio, calendula, malva.

Bellezza / Beauty 3,00 €

Melissa, alchemilla, calendula, achillea, malva,
foglie di fragolina, foglie di lampone.

Compagnia / Company 3,00 €

Lampone, menta piperita, verbena, camomilla, finocchio, timo,
cumino, calendula, fiordaliso.

Forza / Strength 3,00 €

Menta piperita, foglie di lampone, melissa, foglie di fragola, calendula,
monarda, fiordaliso.

Leggerezza / Lightness 3,00 €

Verbena, ortica, menta marocchina, malva, fiordaliso.

Avventura / Adventure 3,00 €

Issopo, achillea millefoglie, dragoncello, sambuco,
timo, calendula, fiordaliso.

Le stagioni con i loro frutti / Seasons with their own fruits

Primavera / Spring 3,00 €

Fiori di ibisco, rosa canina, bacche di sambuco, mele essicate, fragole, aromi, petali di rose, lavanda, melissa, fiordaliso.

Estate / Summer 3,00 €

Fiori di ibisco, rosa canina, mango, mele, scorze di limone, pesche, fiordaliso, camomilla, aromi.

Autunno / Autumn 3,00 €

Fiori di ibisco, bacche di sambuco, bacche di aronia, ribes nero, mirtilli, calendula, monarda, aromi.

Inverno / Winter 3,00 €

Mela, fiori di ibisco, scorze di rosa canina, mandorle, cannella, rooibos, aroma, pezzi di vaniglia, echinacea, malva.

Da gustare anche freddi / Also delicious served cold 3,00 €

Il ciclo lunare / The cycle of the moon

Luna Nuova / New Moon 3,00 €

Rilassante: melissa, tiglio, camomilla, malva fiori e foglie, lavanda, salvia, fiordaliso.

Il momento più indicato per chiudere con il passato e aprire nuovi capitoli.

Luna Crescente / Waxing Moon 3,00 €

Energizzante e digestivo: menta piperita, foglie di lampone, melissa, malva fiori e foglie, monarda fiori e foglie, calendula, alchemilla.

Coltiva le tue intenzioni, non ti fermare, vai avanti. Manifesta la tua creatività, forza e determinazione.

Luna Calante / Waning Moon 3,00 €

Depurativo: ortica, menta piperita, finocchietto, achillea, malva fiori e foglie, rosmarino, fiordaliso.

Questa fase è ideale per portare a termine ciò che è in sospeso o per allontanare ciò di cui non si ha bisogno.

Luna Piena / Full Moon 3,00 €

Calmante: melissa, camomilla, monarda fiori e foglie, lavanda, menta marocchina, sambuco, tiglio, calendula, fiori di fragolina.

L'energia è molto potente ed è importante indirizzarla con intenzione positiva.

Borgo di Montagna 3,00 €

Abete rosso giovani getti, pino mugo aghi, verbena foglie, menta piperita, achillea fiori, fiordaliso fiori.

Il profumo dei nostri boschi.

ALLERGENI / ALLERGENS

Vegetariano / Vegetarian

- 1 -  Glutine / Gluten
- 3 -  Uova e derivati / Eggs and eggs products
- 7 -  Latte e derivati / Milk and dairy products
- 8 -  Frutta a guscio / Nuts
- 10 -  Senape o semi di senape / Mustard products containing mustard
- 11 -  Semi di Sesamo / Sesame products containing mustard

NOTE

IMPORTANTE INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA

AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011

SI INVITA LA SPETTABILE CLIENTELA CON ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI O PATOLOGIE LEGATE AL CIBO, DI INFORMARE IL PERSONALE PER CONSENTIRCI DI METTERVI IN CONDIZIONE DI EVITARE ALCUNI PRODOTTI E DI SERVIRVI NEL MIGLIORE DEI MODI.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue.

Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Assapora

*Lasciati portare dai suoni della Natura
Dal fruscio del vento tra le foglie
Senti il profumo della pioggia
Fatti scaldare dalla luce del sole
E stupire dai colori dei fiori
Ammira la bellezza di un cielo terso
E sorprenditi delle forme irregolari e mutevoli delle nuvole
Sogna sotto una volta infinita di stelle
Corri a braccia aperte nei prati verdi e immensi
Emozionati nel guardare le imponenti montagne
Ciò che sta innanzi a te è dono
che può nutrirti ogni giorno
Prenditene cura, tu sei parte di tutto questo.*

F.R.



il Ritorno

NATURA CONSAPEVOLE