

Dal 1959 l'albergo ristorante
"Al Brenta" è gestito dalla famiglia Filippi.

Nato come trattoria dove la Signora Angela
cucinava gustosi piatti casalinghi, è diventato,
nel 1964 locanda con 5 camere in grado di
offrire ospitalità alla gente di passaggio.

Ristrutturato ed ampliato negli anni '80,
è stato condotto dalla nuova generazione.

Gli ultimi importanti lavori risalgono
all'anno 2000 quando da piccolo albergo
è diventato un hotel con 21 stanze
ed ampie sale per la ristorazione.

Ad oggi, assieme ai numerosi collaboratori,
nonostante l'apporto di continue trasformazioni
e nuove idee, viene mantenuto
il clima familiare di sempre.



Visita il nostro sito!

Seguici su  



via Claudia Augusta, 17
LEVICO TERME (TN)
Tel. 0461 706131
www.albrenta.com

**Al
Brenta**
HOTEL RISTORANTE

B E N V E N U T I

ANTI PASTI DI TERRA	PROSCIUTTO E MELONE € 12.00 <i>Parma ham with melon Parmaschinken mit Melone</i>
	ANTIPASTO ALLA TRENTINA € 14.00 CON TORTEL DI PATATE G·L <i>Paper-thin slices of raw cured beef, smoked bacon, fresh salami Roher Speck- frische Salami</i>
	MOZZARELLA CAPRESE € 12.00 L <i>Tomatoes, mozzarella and oregano Tomaten, Mozzarella und Oregano</i>
	SPECK CETRIOLI € 11.00 <i>Smoked bacon with gherkins Speck und Gurken</i>
	VITELLO TONNATO € 12.00 U <i>Sliced cold roast calf with tuna souce Kalbfleisch mit Thunfischsosse</i>
	PIATTO AFFETTATI MISTI € 14.00 L <i>Plate mixed sliced meats Gemischte Aufschnittplatte</i>
ANTI PASTI DI MARE	INSALATONA FANTASIA € 13.00 L <i>Large mixed salad Fantasie Salat</i>
	PIATTO FORMAGGI MISTI € 11.00 L <i>Local cheeses Käse aus der Region</i>
	CROSTINO DI SALMONE € 12.00 G·L <i>Salmon Toast Lachs Toast</i>
	INSALATA DI POLIPO € 14.00 <i>Octopus Salad Tintenfisch Salat</i>
	PESCE SPADA MARINATO € 12.00 <i>Marinated swordfish Marinierter Schwertfisch</i>
	COKTAIL DI GAMBERETTI € 11.00 U·C <i>Shrimp cocktail Krabbensalat</i>
PRIMI DI TERRA	ANTIPASTO MISTO MARE € 16.00 U·G·C·L
	PESCE SPADA MARINATO, GAMBERETTI, INSALATA DI POLIPO, SALMONE E SARDE EN SAOR <i>Seafood appetizers Vorspeise aus Meeresfrüchten</i>
	SARDE EN SAOR € 9.00

PRIMI TRENTINI	RISOTTO AL TEROLDEGO € 12.00 L <i>Vino di Teroldego Red Wine</i>
	TAGLIATELLE CON FUNGHI € 13.00 U·G <i>Noodles with mushrooms Tagliatelle mit Champignon</i>
	CANEDERLI IN BRODO € 10.00 U·G·L <i>Large bread dumplings in stock Semmelknödel in Brühe</i>

PRIMI DI TERRA	LASAGNE U·G·S·L € 10.00
	SPAGHETTI O PENNE € 8.00 AL RAGÙ O POMODORO G·S <i>Spaghetti or penne ragù or tomato Spaghetti oder Penne mit Hackfeischsauce oder Tomatensauce</i>
	SPAGHETTI ALLA TRENTINA € 12.00 U·G·L <i>Spaghetti with egg, cream, speck, Trentingrana Spaghetti mit Ei, Sahne, Speck, Trentingrana</i>
	TAGLIATELLE AL SUGO € 13.00 D’ANATRA E PORCINI U·G <i>Wild mushrooms and duck sauce tagliatelle measurement Tagliatelle mit Steinpilz-entensauce</i>
	PENNE ALL’ARRABBIATA € 10.00 G <i>Penne with hot tomato sauce Penne mit scharfer Tomatensosse</i>
	ZUPPA DI VERDURA* € 8.00 <i>Vegetable soup Gemüsesuppe</i>
PRIMI DI MARE	SPAGHETTI GAMBERETTI* € 13.00 POMODORINI E RUCOLA G·C <i>Spaghetti with shrimps, cherry tomatoes and rocket salad Spaghetti mit Garnelen, Kirschtomaten und Rucola</i>
	SPAGHETTI ALLO SCOGLIO* € 15.00 G·S·C·M
	STRIGOLI MARI E MONTI € 13.00 FUNGHI, GAMBERETTI G·C E POMODORINI <i>Pasta with shrimp, mushrooms and cherry tomatoes Pasta mit Garnelen, champignons und Kirschtomaten</i>
	STRIGOLI AL RAGÙ DI MARE € 13.00 CON COZZE, VONGOLE, G·C·M GAMBERETTI, POLPA DI GRANCHIO* <i>Pasta with mussels, clams shrimps, crabmeat* Pasta mit Miesmuscheln, Venusmuscheln Shrimps, Krabbenfleisch*</i>

PRIMI TRENTINI	GNOCCHI VERDI DI SPINACI € 14.00 U·G·L <i>Bread and spinach gnocchi with melted butter Gnocchi mit Spinat</i>
	PENNE AL BRENTA € 13.00 FUNGHI, SPECK, POMODORO G·S·L E PANNA <i>Macaroni Brenta art (with smoked bacon, mushrooms, tomato and cream sauce) Makkaroni nach Brenta-Art (Tomaten, Speck, Champignon, Sahnesauce)</i>

SECONDI DI MARE	GRIGLIATA DI SCAMPI E GAMBERONI* € 22.00 C <i>Grilled scampi and prawns Gegrillte Garnelen</i>
	SEPPIE ALLA GRIGLIA* € 20.00 M <i>Grilled Cuttlefish Gegrillter Tintenfisch</i>
	CAPESANTE GRATINATE* € 22.00 G·M <i>Scallops au gratin Überbackene Jakobsmuschel</i>
	GRIGLIATA DI PESCE* € 24.00 FILETTO DI ORATA, SALMONE, G·C·M SCAMPI, GAMBERONE E SEPPIA <i>Maxi grilled fish Gemischte Fischplatte vom Grill Gross Dorade, Lachs, Scampi, Gambas, Calamari</i>
	MINI GRIGLIATA DI PESCE* € 19.00 M FILETTO DI ORATA, SALMONE E SEPPIA <i>Mini grilled fish Gemischte Fischplatte vom Grill Klein Dorade, Lachs, Calamari</i>
	SALMONE AI FERRI € 20.00 <i>Grilled Salmon Steak Gegrilltes Lachssteak</i>
SECONDI DI TERRA	FRITTURA DI CALAMARI € 22.00 CON CODE DI GAMBERO* G·C·M <i>Fried fish Frittierte Tintenfischringe</i>
	FILETTO DI TROTA SALMONATA € 15.00 TRENTINA AI FERRI <i>Fillets of salmòn trout Lachsforelle vom Grill</i>
	BRANZINO AI FERRI € 20.00 <i>Grilled sea bass Gegrillter Wolfsbarsch</i>
	PIATTO POKER* € 40.00 SCAMPI, GAMBERONI, G·C·M FRITTURA E CAPESANTE <i>Grilled scampi and prawns, fried fish and scallops au gratin Gegrillte Garnelen, Jakobsmuscheln, TintenFischringe und Scampi</i>

CONTORNI	PATATINE FRITTE € 5.00
	PATATE AL FORNO € 5.00
	VERDURE ALLA GRIGLIA € 6.00
	INSALATA MISTA € 6.00

SECONDI DI TERRA	PIATTO BRENTA € 20.00 CARNE SALADA, LUCANICA, L FORMAGGIO, POLENTA E FUNGHI <i>Brenta dish salted beef, cheese, lucanica (sausage), mushrooms and polenta Gegrilltes Mariniertes Rindfleisch, Käse und Polenta</i>
	FORMAGGIO DOBBIACO € 17.00 AI FERRI L CON POLENTA E FUNGHI <i>Grilled Dobbiaco cheese with polenta and mushrooms Gegrillter Dobbiaco Käse mit Polenta und Pilzen</i>
	CARPACCIO € 15.00 DI CARNE SALADA L CON RUCOLA E GRANA <i>Raw salted beef with Parmesan cheese & rocket-salad Carpaccio mit Parmesan und Rucola</i>
	CARNE SALADA AI FERRI € 18.00 CON POLENTA E FUNGHI <i>Grilled salted beef with polenta and mushrooms Mariniertes Rindfleisch vom grill mit Polenta</i>
	TAGLIATA DI ROASTBEEF € 24.00 DI MANZO
	- CON RUCOLA E GRANA € 25.00 - CON FUNGHI € 27.00
SECONDI DI TERRA	TAGLIATA DI ROASTBEEF € 29.00 CON RUCOLA, GRANA E FUNGHI <i>Sliced beef steak with mushrooms or Parmesan cheese with rocket salad Rindersteak mit Pilzen oder Rucola</i>
	ENTRECÔTE € 24.00
	PETTO DI TACCHINO € 15.00 AI FERRI <i>Turkey steak Truthahn Steak</i>
	SCALOPPINA AI FUNGHI € 17.00 G <i>Escalope with mushrooms Champignon-Schnitzel mit Beilage</i>
	COTOLETTA € 15.00 ALLA MILANESE U·G <i>Milanese pork cutlet (breaded) Schweineschnitzel Wiener art</i>
	BISTECCA DI MANZO € 19.00 <i>Grilled steak Gegrilltes Rindersteak mit Beilage</i>

G GLUTINE/GLUTEN - L LATTOSIO/LACTOSE
U UOVA/EGGS - C CROSTACEI/SHELLFISH
M MOLLUSCHI/CLAMS - S SEDANO/CELERY
* PRODOTTO SURGELATO
COPERTO € 2.00