

menu



BENVENUTI A MASO PISONI!

Siamo una giovane famiglia che dal 2008 si occupa di agricoltura, allevamento e produzione di formaggi. Abbiamo scelto di aprire questo piccolo agriturismo per darvi la possibilità di degustare le specialità della cucina tipica Trentina, realizzate con i nostri prodotti aziendali e di altre piccole realtà locali. Per questo il nostro menù è molto semplice e ristretto, per offrirvi piatti sempre freschissimi, preparati di giorno in giorno e salumi affettati al momento.

Se vuoi saperne di più, dai una sbirciatina al nostro sito www.masopisoni.it, potrai trovare anche moltissime attività didattiche per grandi e piccini [*link laboratori*](#).

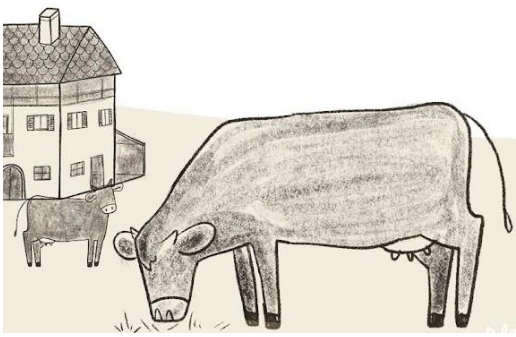
Welcome to Maso Pisoni!

We are a young family passionate about agriculture, farming and cheese making since 2008. We have decided to open this small farm restaurant to give you a taste of the specialties of Trentino cuisine, home made from scratch using our products and those of other local producers.

That is why our menu is rather limited: to always offer you freshly made dishes that we prepare every day and a selection of local cheeses and cured meats. If you want to learn more about us visit our website www.masopisoni.it, you will also find information on the [many activities](#) we organize for children and grown-ups.

Willkommen bei Maso Pisoni!

Wir sind eine junge Familie, die sich seit 2008 der Landwirtschaft, Tierzucht und Produktion von Käse verschrieben hat. Wir haben uns entschieden dieses kleine Agriturismo (Bauernhaus) zu eröffnen, um euch die Möglichkeit zu geben, die Spezialitäten der norditalienischen Küche aus eigener Produktion oder umliegenden Bauernhöfen zu genießen. Aus diesem Grund ist die Auswahl des Menüs einfach und klein gehalten, um täglich Frische und Qualität zu garantieren. Wenn ihr mehr über uns und unsere Aktivitäten wissen wollt, dann werft einen Blick auf unsere Webseite www.masopisoni.it. Dort findet ihr auch den Link für [diverse didaktische](#) und kreative Kurse für Groß und Klein



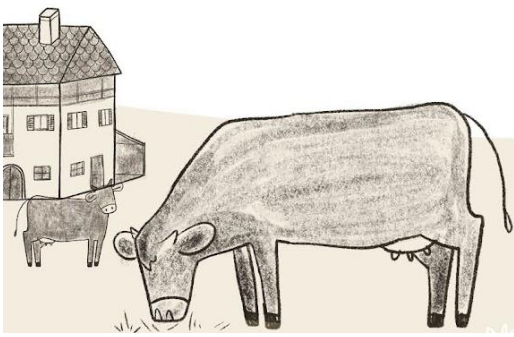
I nostri formaggi sono prodotti a latte crudo
We make raw milk cheeses | Unsere Käse sind aus Rohmilch



DEGUSTAZIONI

Menù | Speisekarte

Primo del Giorno (vedi lavagna esposta)	10,00 €
Secondo del Giorno (vedi lavagna esposta)	13,00 €
Polenta e Formaggio <i>Il Portico Az. Agricola - Maso Pisoni Az. Agricola</i>	11,00 €
Tagliere misto piccolo di salumi e formaggi	7,00 €
Tagliere misto di salumi e formaggi	12,00 €
Panino con un salume e/o formaggio <i>Salumi Maso Pisoni/Bronzini Az. Agr. - Formaggi Maso Pisoni Az. Agricola</i>	4,00 €
First Course (check the board for the daily special)	10,00 €
Main Course (check the board for the daily special)	13,00 €
Polenta and Alpine Cheese <i>Il Portico Farm - Maso Pisoni Farm</i>	11,00 €
Platter of cold cuts and cheeses (small)	7,00 €
Platter of cold cuts and cheese	12,00 €
Salami and/ or cheese panino <i>Cured meats are from Maso Pisoni / Bronzini Farm - Cheeses are from Maso Pisoni Farm</i>	4,00 €
Primo des Tages (siehe Schautafel)	10,00 €
Secondo des Tages (siehe Schautafel)	13,00 €
Polenta und Käse <i>Il Portico Bauernhof - Maso Pisoni Bauernhof</i>	11,00 €
Salami und Kase Platte klein (Almkäse, regionale Salami und Speck)	7,00 €
Salami und Kase Platte (Almkäse, regionale Salami und Speck)	12,00 €
Belegtes Brötchen (wahlweise mit Almkäse, Salami oder Speck) <i>Salami und Speck Maso Pisoni Bauernhof/ Bronzini Bauernhof - Almkäse Maso Pisoni Bauernhof</i>	4,00 €



I nostri formaggi sono prodotti a latte crudo
We make raw milk cheeses | Unsere Käse sind aus Rohmilch



DOLCI

Desserts | Nachspeisen

Yogurt di malga *Maso Pisoni Az. Agricola* **4,00 €**
con Frutti di Bosco o Miele bio *Cà de Mel* o *Sambuco Maso Pisoni* e erbe officinali *Naturalmente*

Panna Cotta con latte di Malga *Maso Pisoni Az. Agricola* **4,00 €**
con Frutti di Bosco o Crema di Cacao *fatta in casa*

Dolce della Casa **4,00 €**
con confetture di *S. Antonio Az. Agricola*

Homemade Yogurt with alp milk *Maso Pisoni Farm* **4,00 €**
with berries or organic honey *Cà de Mel Farm* or Elderflower syrup *Maso Pisoni* and officinal herbs *Naturalmente Farm*)

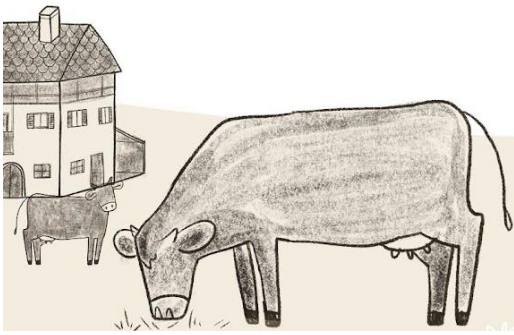
Homemade Panna Cotta with alp milk *Maso Pisoni Farm* (a cream based dessert) **4,00 €**
with berries or homemade cocoa cream

Homemade Cake **4,00 €**
with jams *S. Antonio Farm*

Alm Jogurt mit Almmilch *Maso Pisoni Bauernhof* **4,00 €**
mit Waldbeeren oder Honig bio *Cà de Mel Bauernhof* oder Holundersirup *Maso Pisoni* und Heilkräuter *Naturalmente Bauernhof*

Panna Cotta mit Almmilch *Maso Pisoni Bauernhof* **4,00 €**
mit Waldbeeren oder *hausgemachte* Kakaocreme

Hausgemachte Kucken **4,00 €**
mit Marmelade *S. Antonio Bauernhof*



I nostri formaggi sono prodotti a latte crudo
We make raw milk cheeses | Unsere Käse sind aus Rohmilch



(Cantina Toblino)
VINO DELLA CASA
House Wine | Hauswein

Al Bicchiere
Glass of wine
Glas Wein

2,00 €

1/4 lt

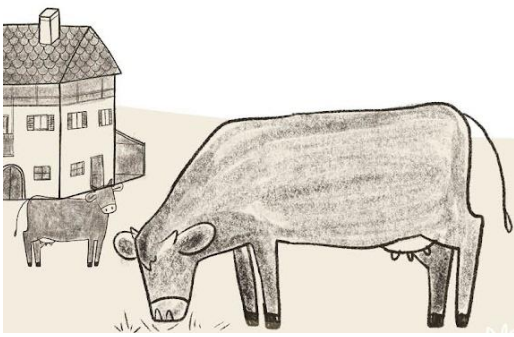
4,00 €

1/2 lt

6,00 €

1 lt

10,00 €

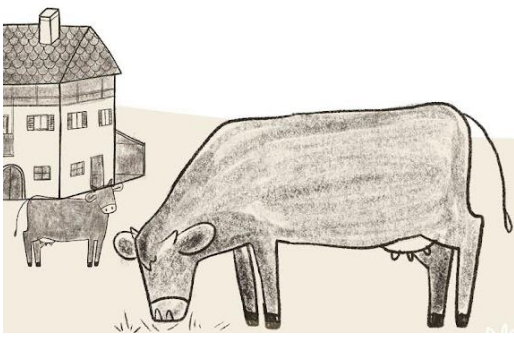


I nostri formaggi sono prodotti a latte crudo
We make raw milk cheeses | Unsere Käse sind aus Rohmilch



BEVANDE

Birra Artigianale Rethia - 33 cl	4,50 €
Succo di mela <i>Az. Agricola Il Portico</i> - bicchiere	2,00 €
Succo di mela <i>Az. Agricola Il Portico</i> - 1/2 lt	4,00 €
Succo di mela <i>Az. Agricola Il Portico</i> - 1 lt	7,00 €
Succo di Frutta bio <i>Az. Agricola Agrilife</i>	3,50 €
Sambuco <i>Az. Agricola Maso Pisoni</i> - bicchiere	2,00 €
Sambuco <i>Az. Agricola Maso Pisoni</i> - 1/2 lt	3,00 €
Sambuco <i>Az. Agricola Maso Pisoni</i> - 1 lt	5,00 €
Latte di Malga <i>Az. Agricola Maso Pisoni</i> - bicchiere	1,50 €
Latte di Malga <i>Az. Agricola Maso Pisoni</i> - 1/2 lt	2,50 €
Latte di Malga <i>Az. Agricola Maso Pisoni</i> - 1 lt	3,50 €
Acqua minerale - 1/2 lt	1,50 €
Tè caldo	2,50 €
Caffè della Moka	1,00 €
Caffè Moka tazza grande	2,00 €
Caffè Moka grande + latte freddo	2,50 €
Caffè della Moka corretto	2,00 €
Grappa - Nocino della casa	3,50 €

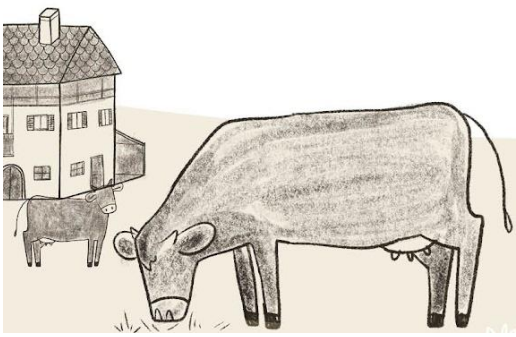


I nostri formaggi sono prodotti a latte crudo
We make raw milk cheeses | Unsere Käse sind aus Rohmilch



DRINKS

Rethia Craft beer (locally produced) - 33 cl	4,50 €
Homemade Apple Juice <i>Il Portico Farm</i> - glass	2,00 €
Homemade Apple Juice <i>Il Portico Farm</i> - 1/2 lt	4,00 €
Homemade Apple Juice <i>Il Portico Farm</i> - 1 lt	7,00 €
Organic Fruit Juice <i>Agrilife Farm</i>	3,50 €
Homemade Elderflower syrup <i>Maso Pisoni Farm</i> - glass	2,00 €
Homemade Elderflower syrup <i>Maso Pisoni Farm</i> - 1/2 lt	3,00 €
Homemade Elderflower syrup <i>Maso Pisoni Farm</i> - 1 lt	5,00 €
Alp milk from our farm <i>Maso Pisoni</i> - glass	1,50 €
Alp milk from our farm <i>Maso Pisoni</i> - 1/2 lt	2,50 €
Alp milk from our farm <i>Maso Pisoni</i> - 1 lt	3,50 €
Mineral Water - 1/2 lt	1,50 €
Teas	2,50 €
Espresso (from moka machine)	1,00 €
Espresso (moka, large cup)	2,00 €
Espresso (moka, large cup) with cold milk	2,50 €
Espresso moka with grappa	2,00 €
Grappa or homemade Nocino (walnut liquor)	3,50 €

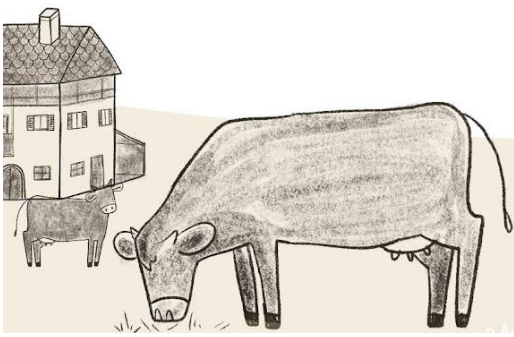


I nostri formaggi sono prodotti a latte crudo
We make raw milk cheeses | Unsere Käse sind aus Rohmilch



GETRÄNKE

Regionales Bier Rethia - 33 cl	4,50 €
Hausgemachter Apfelsaft <i>Il Portico Bauernhof</i> - glas	2,00 €
Hausgemachter Apfelsaft <i>Il Portico Bauernhof</i> - 1/2 lt	4,00 €
Hausgemachter Apfelsaft <i>Il Portico Bauernhof</i> - 1 lt	7,00 €
Bio Fruchtsaft <i>Agrilife Bauernhof</i>	3,50 €
Hausgemachter Holundersirup <i>Maso Pisoni Bauernhof</i> - glas	2,00 €
Hausgemachter Holundersirup <i>Maso Pisoni Bauernhof</i> - 1/2 lt	3,00 €
Hausgemachter Holundersirup <i>Maso Pisoni Bauernhof</i> - 1 lt	5,00 €
Almmilch von <i>Maso Pisoni Bauernhof</i> - glas	1,50 €
Almmilch von <i>Maso Pisoni Bauernhof</i> - 1/2 lt	2,50 €
Almmilch von <i>Maso Pisoni Bauernhof</i> - 1 lt	3,50 €
Wasser - 1/2 lt	1,50 €
Tee	2,50 €
Moka Espresso	1,00 €
Großer Moka Kaffee	2,00 €
Großer Moka Kaffee mit Almmilch	2,50 €
Moka Espresso mit Schnaps	2,00 €
Grappa - Hausgemachter Nusschnaps	3,50 €



I nostri formaggi sono prodotti a latte crudo
We make raw milk cheeses | Unsere Käse sind aus Rohmilch

