

Cena alla scoperta degli antichi sapori Trentini



Buffet of Trentino starters:

Stuffed polenta
Salad of apples and nuts
Chefe's crispy delicious
Courgette rolls with "Lucanica" sausage
Selection of local cheeses
"Focaccia" pizza bread with rosemary
"Carne Salada" marinated beef
Thinly sliced river trout
marinated with citrus
Soft polenta with sausage
Artic char in saor



Traditional dumplings "Canederli" with
crispy Speck, melted local
butter and sage

Green "Spatzle" sautéed with
meat sauce

Rice with local mushrooms creamed
with alpine butter
and Trentingrana cheese flakes

Barley soup at Val di Sole style

Venison* stew with polenta from
Storo and sautéed mushrooms

Baked trout with aromatic herbs served
with Jerusalem artichokes sauce
and gratinated tomato

Local sausage with polenta croutons

Golden Pejo's cheese with beans
bouquet and berries sauce

Fried apples from Trentino
and mulled wine



Pesce
Fish



Nazionale
National



Wellness



Territorio
Typical



Vegetariano
Vegetarian

Buffet di antipasti Trentini:

Spumini di polenta concia
Insalatina di mele e noci
Sfizi croccanti dello chef
Involtini di zucchine e lucanica
Tagliere di saluti tipici
Formaggi locali al taglio
Focaccia bianca profumata al rosmarino
Carne salada della tradizione trentina
Carpaccio di trota marinato agli agrumi
Polentina morbida con salsiccia
Salmerino in saor



Canederli tradizionali con speck croccante,
burro fuso e salvia

Spatzle verdi saltati in salsa con
delizia stufata

Risottino ai funghi nostrani mantecato
con burro di malga e Trentingrana

Zuppa d'orzo degli antichi sapori
della Val di Sole

Bocconcini di cervo* in salmi con
polenta di Storo e trifolata di funghi

Trota di fiume al forno alle erbe
aromatiche con salsa al topinambur
e pomodoro gratinato

Lucanica trentina alla brace
con crostone di polenta

Formaggio di Pejo in crosta dorata
con bouquet di fagiolini serviro
con salsa ai frutti di bosco

Fritelle di mele trentine e vin brulé