



elementi

Benvenuto dalla cucina accompagnato da un calice di Trento DOC

Mini cocktail insolito al hugo di mele gnanny smith  
Cous-cous di broccolo di torbole, panella di ceci e capperi  
Bon- bon di guancia di maiale al tartufo croccante con maio al lime  
Blinis di grano saraceno con uova di trota e panna acida

### Antipasto

Tartare di gamberi rosa, carciofi tiepidi appena scottati e salsa al dragoncello

### Primi

Pasta mista, patate, cozze, calamari e Provolone del Monaco

Agnolotti al ripieno Trentino di mornadela e speck con consomme di cappone e mele fuji

### Secondo

Controfiletto di Angus di manzo al BBQ con carote brasate il suo ketchup e nocciole tostate

### Dessert

Semifreddo ala torrone a bicchiere con spuma di cioccolato fondente e arancia bruciata

Panettone Artigianale con crema al mascarpone tiramisù

**Prezzo di 85 euro a persona**  
compreso di calice di benvenuto, caffè e digestivo