



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 mortandela 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 alla 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