

A photograph of an outdoor event in Mezzocorona Trentino. In the foreground, two women are embracing; one wears a white short-sleeved dress, and the other a yellow and black patterned dress. In the background, people are seated at a table with a grey tablecloth on a grassy lawn. A vine-covered trellis with warm string lights hangs over the scene. A building with a blue roof and a mountain are visible in the distance.

EVENTI DA ELEMENTI

MATRIMONI • BATTESIMI • COMUNIONI
• COMPLEANNI • EVENTI AZIENDALI

Mezzocorona Trentino



BENVENUTI DA ELEMENTI

Ogni evento racconta una storia.

Da Elementi trasformiamo ogni occasione in un'esperienza gastronomica costruita su misura, dove cucina, vino e territorio si incontrano tra i vigneti della Piana Rotaliana.

Ogni menu nasce dalla stagionalità, dalla ricerca delle migliori materie prime e dalla volontà di far sentire ogni ospite accolto come a casa.



LA FIRMA DI GIOVANNI D'ALITTA

Dopo esperienze in prestigiose realtà italiane e internazionali, Giovanni D'Alitta ha dato vita a Elementi: un luogo dove il territorio incontra la cucina contemporanea, valorizzando la stagionalità e la qualità delle materie prime.

Ogni menu viene creato su misura, con l'obiettivo di trasformare ogni evento in un'esperienza autentica e memorabile.



"LA CUCINA È EMOZIONE, MEMORIA E
CONDIVISIONE."

🌿 Location immersa
nei vigneti

👨‍🍳 Cucina espressa
🍷 Cantina
selezionata

✨ Eventi su misura

🌾 Produzione
artigianale

❤️ Un solo evento
alla volta



Il menu comprende

Benvenuto dello Chef, primo, secondo, dessert, acqua, caffè e coperto.

Benvenuto dello Chef

Pane di Matera, focaccia alle patate, grissini artigianali, cracker fatti in casa e burro

Primo

Risotto Vialone Nano

Mantecato alle fave, fonduta di pecorino e pesto di menta selvatica.

Secondo

Guancia di maiale brasata ai cipollotti

Purea di patata affumicata e polvere di capperi.

Dessert

Dolce e Salato alle Arachidi

Cremoso al cioccolato bianco e arachidi, crumble, caramello e sorbetto all'albicocca.

Le proposte potranno variare in base alla stagionalità e alla disponibilità delle materie prime.

MENU ESSENZA

€ 59

"La semplicità che
emoziona."



Il menu comprende

Calice di Trento DOC, antipasto, primo, secondo, dessert, acqua, caffè e coperto.

Benvenuto dello Chef

Pane di Matera, focaccia alle patate, grissini artigianali, cracker fatti in casa e burro

Antipasto

Tartare di manzo del Trentino

Pane di Matera, zucchine, olive taggiasche e burrata.

Primo

Cavatelli di semola fatti a mano

Ai cinque pomodori con ricotta mantecata al limone.

Secondo

Trancio di ombrina Bocca d'Oro alla mugnaia

Crema di erbe e prugne scottate.

Dessert

Cre moso al pistacchio

Ganache al caramello salato e crumble alle cinque spezie.

Le proposte potranno variare in base alla stagionalità e alla disponibilità delle materie

MENU

EQUILIBRIO

€ 75 a persona

Il perfetto

equilibrio tra

territorio, tecnica e

stagionalità.



Il menu comprende

Calice di Trento DOC, due antipasti, primo, secondo, dessert, coperto, acqua, caffè e abbinamento di tre calici selezionati.

Benvenuto dello Chef

Pane di Matera, focaccia alle patate, grissini artigianali, cracker fatti in casa e burro

Antipasti

Insalata aromatica

Condita allo yuzu, tosella fatta in casa, barbabietola e fiori eduli.

Seppia di Porto Santo Spirito

Mela verde e sedano bianco marinato.

Primo

Paccheri Cav. Cocco

Ai porcini trifolati, crema di Trentingrana e timo.

Secondo

Lombetto di agnello bardato al lardo

Carote arrosto, crema di prezzemolo e salsa al caprino.

Dessert

Esotico

Mousse al cocco con cuore di chutney di ananas speziato e sorbetto al mango.

MENU FIRMA

ELEMENTI

€ 85 a persona

Il percorso

degustazione che

racconta l'identità di

Elementi.



“inizio perfetto di ogni evento”

Aperitivo Classico

+ €7 a persona

Calice di benvenuto
Stuzzicherie selezionate dello Chef
Aperitivo Gourmet in Vigna

+ €20 a persona

Un percorso di finger food preparati espressi e serviti tra i vigneti, accompagnati da un calice di benvenuto.

Finger food

Speck d'anatra affumicato da noi

Tartare di manzo del Trentino

Cialda di riso e liquirizia e zucca

Bignè con burrata, capperi e pomodoro secco

Cappuccino ai porcini e tretigrana

Focaccia pugliese

Crocchetta di patate

APERITIVO

GOURMET

L'inizio perfetto di ogni evento.

Un aperitivo pensato per accogliere i vostri ospiti con gusto, eleganza e convivialità.



LA LOCATION

Tra i vigneti della Piana
Rotaliana, dove ogni
evento diventa un
ricordo.

Elementi nasce nel cuore della Piana Rotaliana, circondato dai vigneti e dalle montagne del Trentino.

La veranda immersa nel verde, gli ambienti eleganti e raccolti e la cura di ogni dettaglio creano la cornice ideale per matrimoni intimi, battesimi, comunioni, compleanni ed eventi aziendali.

Ogni ricevimento viene seguito con la stessa attenzione che dedichiamo alla nostra cucina: perché ogni ospite possa sentirsi accolto e vivere un'esperienza autentica.

Il luogo perfetto per celebrare i
momenti più importanti, con il
gusto e l'accoglienza che
contraddistinguono Elementi.





INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Condizioni Generali

Evento in esclusiva per gruppi superiori a 20 persone (supplemento di €180).

Durata dell'evento: 3 ore e 30 minuti.

Prolungamento dell'evento: €50 ogni 30 minuti.

Torta esterna: supplemento di €3,50 a persona.

Bottiglie portate dagli ospiti: diritto di tappo €10 a bottiglia.

Sostituzione del dessert del menu: riduzione di €8 a persona.

Il numero definitivo degli ospiti dovrà essere comunicato 3 giorni prima dell'evento.

Alla conferma della prenotazione è richiesta una caparra del 30%.

Il saldo dovrà essere effettuato al termine dell'evento.

Tutti i menu possono essere personalizzati per esigenze alimentari, allergie o intolleranze.

Contatti

ELEMENTI RISTORANTE

 Via dei Camorzi n 17 , Mezzocorona (TN)

 +39 0461 603926

 info@elementiristorante.com

 www.elementiristorante.com



"Ogni evento è unico. Saremo felici di costruirlo insieme a voi."