elementi

MENU DI NATALE 2026

Un percorso di piccoli assaggi per iniziare:

Blinis di grano saraceno, uova di trota e panna acida

Foglia di indivia belga, mela verde e caprino fresco

Bon bon di gallina e castagna

In abbinamento: Trento DOC AlpeRegis Brut 2021 – Cantina Rotari

Antipasti

Carpaccio di gamberi, carciofi, maionese al dragoncello, nocciole tostate e insalatina aromatica

Maiale fondete e mele della Val di Non, chutney, purè, riduzione e chips croccanti

In abbinamento: "Loss" Pinot Grigio 2024 – Alto Adige

Primo

Tortellini di sfoglia al tuorlo, ripieno trentino, consommé di cappone al profumo di mela Fuji

In abbinamento: Riesling 2024 – Maso Poli

Secondo

Controfiletto di vitello alla milanese, cottura rosata, indivia alla griglia, arancia e aceto di mele

In abbinamento: Teroldego Ulzbach 2024 – de Vescovi

Dessert

Namelaka al pistacchio, gel al mandarino e gelato al panettone

In abbinamento: Moscato Rosa 2023 Rotari

Il dolce della tradizione: Panettone artigianale servito con crema inglese

€ 95 a persona

Il menu comprende il calice di benvenuto e il caffè.

Percorso di degustazione – 5 vini in abbinamento

€ 25 a persona