

LE LOCANDE GASTRONOMICHE

RISTORI DELLE ASSOCIAZIONI DI VOLONTARIATO LOCALI

Un itinerario a tutto gusto tra i vòlt della sagra per scoprire la cucina della tradizione locale.

Con la partecipazione alla sagra, promossa e favorita dalla Pro Loco di San Lorenzo in Banale, le Associazioni locali di volontariato si autofinanziano per realizzare importanti progetti per la crescita e lo sviluppo sociale del nostro territorio e della nostra Comunità.

ATTENTI AL LUPPOLO

Pro Loco San
Lorenzo in Banale

Birra di alcuni dei
più importanti
birrifici artigianali
trentini, cocktail a
Km0, Gin & Tonic
100% trentino



NOVITÀ 2025

FERRARI TRENTO

Degustazione di bollicine Ferrari e selezione di vini fermi della famiglia Lunelli. Ad accompagnarle, taglieri con i prodotti di piccole aziende locali e assaggi dello chef stellato Edoardo Fumagalli, Executive Chef di Locanda Margon.

Le bollicine Ferrari sono da oltre cento anni il riferimento per il brindisi degli italiani per eccellenza. La continua ricerca della qualità e la cura per il dettaglio durante l'intero processo produttivo hanno reso Ferrari la prima Casa italiana di bollicine Metodo Classico. Per questo ogni bottiglia è un episodio unico. Tutte le etichette Ferrari sono Trentodoc e nascono esclusivamente da uve trentine coltivate in alta quota secondo i principi di un'agricoltura sostenibile di montagna.

Via Ponte di Ravina 15 - Trento - www.ferraritrento.com

BAR BIANCO NOI ORATORIO

Zucchero filato e popcorn
Pane e nutella,
pane e marmellata
Tè caldo e cioccolata
calda
Caffè e succo di mela
freddo

CANTINA DEI BERLINA

Pasta e fagioli alla
trentina, anche con
ciuiga
Mele in camicia
Mescita e vendita vini
di Maso Caliarì

CHEF DEL BORGO

Tortel de patate "biot"
Tortel de patate con
cappuccio condito, ciuiga
e formaggio
Tortel de patate con
nutella o marmellata ai
frutti di bosco
Crema di zucca al
bicchiere
Il tortel de patate è senza
glutine e lattosio

ENOTECA DEI BECHI DA DORSIN

Orzotto con crostino
e granella di ciuiga
stagionata
Tagliere d'acqua dolce
Tagliere di terra

IL CHIOSCO DEL BORGO

Frittelle di mele guarnite
con crema alla vaniglia o
marmellata di mirtili

Patata twister frita
Vin brulè
Cioccolata calda
e tè caldo

IL DOLCE DELLE DONNE RURALI

Strauben, anche senza
glutine
Succo di mela caldo
Tè caldo e cioccolata
calda

IL DOLCE DEI SIGHEL

Strauben
Brulè mocheno
Brulè di mela

LA BAITA DEL CANEDERLO

Canederli della tradizione
al ragù di ciuiga o con
speck e burro fuso
Canederli agli spinaci con
burro fuso
Focaccia di patate,
rosmarino e ciuiga
Pizza con salsa di
pomodoro, fior di latte e
ciuiga

LA COSINA DE LAC

Orzotto mantecato alla
ciuiga e Trentingrana
Tagliolini fatti in casa al
sapore di pino mugo con
burro fuso e/o tartufo del
Banale
Bocconcini di salmerino
su cappuccio e con salsa
di mirtili
Carne salda scottata con
cappuccio e "fasoi"

Spiedino freddo con
carne, formaggio, ciuiga,
cetriolini e frutta
Crostatina ai frutti di
montagna

OSTERIA AMATORI CALCIO STENICO SAN LORENZO

Spiedo giudicariense
di carne con ciuiga e
contorni
Bretzel allo speck

OSTERIA DE LA BANDA

En Gnoc, na patata e la
ciuiga
Tagliere con ciuiga lessa,
formaggio, cappuccio,
patate alla tirolese e pane
El bro brusà e la ciuiga
Crepes dolci con nutella
o marmellata
Panna cotta Misonet
Panino con ciuiga

OSTERIA PRO LOCO STENICO

Piatto Stenico con
polenta alla farina di
Storo, salsiccia del
Banale, crauti e ciuiga
Tortelli ai porcini con ragù
di ciuiga
Cannolo dolce ripieno

TAVERNA GRUPPO GIOVANI

Polenta carbonera
condita con ciuiga,
burro e formaggio,
accompagnata da
contorno del giorno
Panini farciti
Strudel