

**MENÙ AL SAPOR DI CIUÌGA**  
**nei ristoranti del Borgo**  
**CENA E/O PRANZO. È consigliata la prenotazione**

**AGRITURISMO FATTORIA ATHABASKA**

**T 333 1328490**

Antipasto Speck 18 mesi della fattoria, ciuìga in purezza, la mezza patata al forno con nastro di lardo, la zucca al forno con sale e rosmarino

Hamburger di maiale della fattoria allevato al brado e fagioli *en bronzon* o cotechino della fattoria con purè di patate dell'orto

Athabaska cheesecake

**AZIENDA AGRICOLA IL RITORNO**

**T 340 3175054**

Tagliatelle caserecce al Teroldego, la ciuìga, verdurine dell'orto, noci del Bleggio, porro croccante e pomodorini in concassè

Guancetta di manzo in cottura lunga a bassa temperatura, polentina con farina del Bleggio aromatizzata al caffè Torrefazione Trentina Druper Torrefazione e flan di zucca con cipolla rossa caramellata.

Crema di marroni dai Campi di Riva, crema a base di panna fresca, mousse di cachi e riccioli di cioccolato fondente

*Dalle ore 22.30, nella area sottostante il ristorante, Dolomiti Mixology: cocktails a km 0 con prodotti trentini e della nostra Azienda Agricola, musica e tanto altro.*

**RISTORANTE PIZZERIA ERICA**

**T 0465 734400**

Ravioli di selvaggina con crema ai formaggi

Tris di ciuìga: fettine di ciuìga stagionata con insalata di patate, polenta di farina di Storo e ciuìga arrostita al burro, bocconcini di ciuìga lessata e crauti della tradizione

**RISTORANTE IL SOFFIO**

**T 351 4745329**

Bruschetta trentina: tortel di patate, crema di fagioli cannellini, ciuìga affumicata, cavolo cappuccio

Riso acquerello, crema di zucca, ragù di ciuìga e polvere di rapa

Guancia di maiale brasata su polenta di patate alla ciuìga, aria di teroldego

Cremoso ai marroni con spuma di cachi, crumble aromatizzato alla ciuìga

**RISTORANTE SAN LORENZO****T 0465 734012**

Fagottino di *carne salada* delle nostre valli ripieno alla crema di formaggi e ciùga, su vellutata leggere di patate e porri, con chips di polenta croccante

Tortelli di pasta fresca fatti in casa alla ricotta, prezzemolo e Parmigiano Reggiano, con granella di ciùga, spuma di patate viola e olio di timo

Medaglione di maialino cotto a bassa temperatura in manto di pancetta croccante glassato alla riduzione al Teroldego su crema di zucca, polenta mantecata, cavolo cappuccio marinato e ciùga

Tiramisù al caffè con crema di mascarpone alle nocciole, crumble al cacalo e meringa all'italiana

**RISTORO DOLOMITI DI BRENTA****T 0465 734052**

Antipasto del Ristoro

Sberlette trentine con patate e ciùga del Banale. Ravioli al radicchio tardivo con burro fuso

Costolette di cervo in salsa di mirtilli con quenelle di polenta di Storo e contorno di verza stufata

Dolce della casa

**Nei dintorni****PIZZERIA DON PEDRO – COMANO TERME****T 0465 702041**

Pizza de Val