

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 ciuiga, verdure 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 ciuèga, su vellutata leggera 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 ciuèga, 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 ciuèga

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 ciuèga 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