

MENÙ AL SAPOR DI CIUÌGA

nei ristoranti del Borgo

CENA E/O PRANZO. È consigliata la prenotazione

22-23 ottobre / 29-30-31 ottobre / 1 novembre

AGRITURISMO FATTORIA ATHABASKA

T 333 1328490

Muffin integrali con zucchine, formaggio ed erbe aromatiche, ciuiga in purezza, zucca al forno con rosmarino e fiocchi di sale Maldon, Athabaska salumi, insalata di cavolo cappuccio detox, formaggio di malga accompagnato da marmellata di fichi, pane casereccio con farina del Bleggio, mostarda di frutta speziata, Athabaska choco cake

AGRITURISMO IL RITORNO

T 340 3175054

Il benvenuto del Ritorno
Boccioli di carote viola con farcia di ricotta nostrana, cumino e ciuiga della casa, su letto di salsa delicata al peperone giallo
Medaglioni di filetto di

maialino trentino in crosta di pistacchi e ciuiga, con purea di patate gialle, salsa di fichi nostrani e cipollotti dell'orto glassati

Crema di montagna con crumble al cioccolato, crema di castagne e mousse di cachi del Garda

BAR TORCEL

T 345 7664328

Tagliere rivisitato con ciuiga, fagioli, tortel di patate e formaggio Fontanel di Fivè

RISTORANTE ALPENROSE

T 348 5523356

Benvenuto della casa con bocconcini fritti di cervelletto di vitello, purea di mela

Salmerino confit su purea di sedano rapa, riso soffiato, riduzione al cedro agrodolce

Tagliolino al coriandolo, ragù di finferli freschi e ciuiga croccante

Filettino di maiale del Bleggio in manto di lardo fatto in casa, patata duchessa profumata all'erba cipollina

Salame di cioccolato bianco su morbido alle corniole di Delizie di Val e noci verdi candite

RISTORANTE ERICA

T 0465 734400

Pane di patate viola bio con salumi e ciuiga

Polenta di farina di Storo con fonduta di formaggio e crumble di ciuiga

Cavolo cappuccio all'olio del Garda e aceto balsamico

Rosticciera di patate alla trentina

RISTORANTE SAN LORENZO

T 0465 734012

Pancia di maiale cotta in bassa temperatura con cotenna arrostita su mousse di zucca e focaccina alla ciuiga

Fagottino di crespella
ripieno ai formaggi di
malga, ciuèga e spuma di
patate del Bleggio
Guancia brasata di vitello
con polenta montanara
con farina di Storo,
canederlo alla ciuèga
su letto di crauti

RISTORO DOLOMITI DI BRENTA

T 0465 734052

Antipasto sfizioso con
ciuèga e formaggi di malga
Canederli con verza e
ciuèga in brodo o al burro
Filetto di maialino con
purea di mele allo zenzero
Dolce della casa



Tutte le locande
gastronomiche
propongono anche
altri piatti della
cucina locale

LE LOCANDE GASTRONOMICHE

Itinerario a tutto gusto tra i vòlt della sagra
per scoprire la cucina della tradizione locale,
a cura delle Associazioni locali

CHEF DEL BORGO

Tortel de patate ripieno di
ciuèga, capussi conciadi e
formaggio Fontal di Fiavedì

EL BAIT DEI CACIADORI

Tagliere con ciuèga e
salumi di selvaggina,
cavolo cappuccio e
formaggi trentini

LOCANDA DA MOLVEN

Bocconcini di salmerino
alpino marinato guarnito
con capussi, mela e
crànteni rossi

LOCANDA MOLVENOSPOR

Canederli alla trentina con
ciuèga, in brodo di carne e
verdure con erba cipollina

LOCANDA SOLIS URNA

Villa di Senaso
Pizzoccheri nostrani
con ciuèga

OSTERIA AMATORI CALCIO STENICO SAN LORENZO

Panino con hamburger
alla ciuèga con crauti e
formaggi trentini

OSTERIA CONTADINA

Villa di Senaso
Minestra d'orzo alla
trentina
Solo 30 e 31 ottobre

OSTERIA DE LA BANDA

En gnoc, na patata e la
ciuèga

OSTERIA PRO LOCO STENICO

Salsiccia del Banale con
polentina di Storo e crauti
con ciuèga

TAVERNA GRUPPO GIOVANI

Polenta concia con ciuèga,
formaggio di malga e
cavolo cappuccio

LA MESCITA

Pro Loco San Lorenzo
in Banale

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