

MENÙ AL SAPOR DI CIUÌGA

NEI RISTORANTI DEL BORGO

CENA E/O PRANZO. È consigliata la prenotazione

AGRITURISMO FATTORIA ATHABASKA

T 333 1328490

Antipasto con Speck
18 mesi della fattoria,
ciuiga 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
bronzo 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 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 22.00, nella area
sottostante il ristorante,
Dolomiti Mixology: cocktails
a km 0 con prodotti trentini
della nostra Azienda
Agricola, musica e tanto
altro.

RISTORANTE ERICA

T 0465 734400

Ravioli di selvaggina con
crema ai formaggi

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

RISTORANTE IL SOFFIO

T 351 4745329

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

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

Guancia di maiale
brasata su polenta di
patate alla ciuiga, aria di
Teroldego

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

RISTORANTE SAN LORENZO

T 0465 734012

Fagottino di carne salada
delle nostre valli ripieno
alla crema di formaggi
e ciuiga, 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
ciuiga, 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
ciuiga

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

RISTORO DOLOMITI DI BRENTA

T 0465 734052

Antipasto del Ristoro

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

Costolette di cervo
in salsa di mirtillo 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

