



MENU A FILIERA TARENTINA E BIO

L'antipasto



Filetto di salmerino alpino su misticanza di insalatina, mela Golden e olio extravergine del Garda



Guazzetto di salmerino con polenta nostrana di farina di Storese

Il primo piatto



Gnocchi di patate con fonduta di Trentingrana



Il secondo piatto



Darna di salmerino alpino in crosta con panura ed erbe aromatiche

il contorno

Le patate del Bleggio "le Montagnine" al rosmarino



Il dessert



Lo strudel di mele Golden "La Trentina"



Caffè



Il vino consigliato: Nosiola DOC Bio cantina Pisoni



**Si consiglia ordinare vino sfuso bianco Nosiola o vino rosso Cabernet servito in caraffa della cantina di Toblino
Prendi la caraffa d'acqua, aiuti l'ambiente**

€ 35.00 escluso bevande

Puoi riconoscere le portate a filiera trentina e bio in quanto contrassegnati dai seguenti simboli:



Le Patate e le mele sono dell'azienda COPAG di Dasindo - Olio extravergine dell'Agraria di Riva del Garda
Vino confezionato in bottiglia della cantina Pisoni- Vino sfuso della cantina Toblino
L'acqua del rubinetto proviene dalle sorgenti dei nostri monti.