

Dolcevita

Aperitivo di benvenuto

Cocktail alcolico e analcolico, bollicine Trento DOC.
Sfiziosità calde di pasta sfoglia, mozzarelle panate.
Camembert croccante.
Croissant mignon farciti multigusto.
Cornetti di bresaola farciti con caprino erborino.
Fritelle di sapori mediterranei.
Tartare di salmone norvegese all'erbetta cipollina.
Tempura di verdurine.
Cascata di crudo di Parma "Selezione Oro".
Degustazione di formaggi tipici con mostarde di vari gusti, pizzette.

Antipasti

Flan agli asparagi bianchi di Zambana su cappuccio viola caramellato.
Carpaccio di carne salada del Garda con porcini sott'olio dressata all'agretto di limone.

Primi piatti

Risotto Carnaroli mantecato con fragole e spumeggiato con bollicine Trento DOC.
Maccheroncini di farro saltati con radicchio trevisano, glassa di balsamico di Modena IGP e scagliate di provola affumicata.

Secondi piatti

Lombata di vitello al forno cotta a bassa temperatura profumata alle erbette aromatiche di montagna con patate rustiche alla trentina e ratatouille di verdurine.

Dessert

Macedonia con gelato fiordilatte artigianale.