

LE PROPOSTE DEI RISTORATORI



Ristorante Al Borghetto

PIATTO DELLA STRADA

Tortelli agli asparagi e
filetto di maiale allo speck con asparagi al vapore

Trentino Grappa

Proposto a 16,00 Euro

Ristorante Costa Salici

PIATTO DELLA STRADA

Carpaccio d'asparagi marinati e
tartar di salmerino al sale fumè

o

Asparagi all'agro con guancetta di vitello
in foglia di pane croccante

o

Punte d'asparagi in crosta di mais di Storo
su fonduta leggera

o

Asparagi alla maniera trentina
con maialino affumicato della casa

Trentino Grappa

Proposto a 16,00 Euro

Ristorante Da Pino - dal 10 aprile

MENÙ DEGUSTAZIONE

Brindisi di benvenuto col TRENTODOC

La trilogia di asparagi:

L'insalatina di asparagi bianchi con uova mimosa

La terrina d'asparagi bianchi al Pernod

Il crostino di asparagi alla tirolese

Le tagliatelle all'uovo fatte in casa agli asparagi bianchi

Il filettino di maialino da latte padellato
e gli asparagi bianchi in salsa uova

La bavarese al cioccolato bianco con ragù di fragole e
croccante di asparagi

Trentino Grappa

Proposto a 32,00 Euro

Ristorante Al Forte Alto

MENÙ DEGUSTAZIONE

Brindisi di benvenuto col TRENTODOC

Mille foglie di salmerino alpino di Preore marinato su
insalatina di asparagi bianchi di Zambana aromatizzati
all'aceto di mela della Val di Non

Raviolini di pasta fresca all'uovo ripieni di boscatella fresca
di Fiaavè con asparagi bianchi di Zambana al vapore e
vellutina al Nosiola.

Tagliata di petto d'anatra all'aceto di ribes nero con
asparagi bianchi di Zambana gratinati e patate al
rosmarino.

Soufflè dolce di ricotta nostrana e asparagi bianchi di
Zambana con salsa alla vaniglia e gelato artigianale alla
crema.

Pane casereccio

Trentino Grappa

Proposto a 32,00 Euro

Ristorante Costa Salici

MENÙ DEGUSTAZIONE

Brindisi di benvenuto col TRENTODOC

Tortino soffice d'asparagi con fonduta leggera
e punte al mais croccanti

Vellutata di asparagi con raviolini allo speck

Asparagi bianchi alla maniera trentina
con maialino affumicato della casa

Gelato agli asparagi con passata di fragole

Trentino Grappa

Proposto a 32,00 Euro

Trattoria Dolce Spina

MENÙ DEGUSTAZIONE

Brindisi di benvenuto col TRENTODOC

Bauletto di asparagi con salsa all'Asiago

Risotto agli asparagi

Filetto di salmerino alpino al vapore con salsa agli
asparagi selvatici trentini

Semifreddo all'asparago con salsa al pistacchio
e croccante alle mandorle

Trentino Grappa

Proposto a 32,00 Euro

Hotel Faedo Pineta

MENÙ DEGUSTAZIONE

Brindisi di benvenuto col TRENTODOC

Involtini di Praga con asparagi

Crostoni con asparagi e salsa tirolese

Risotto alle punte di asparagi

Tagliolini agli asparagi e speck

Capretto arrosto con asparagi gratinati

Torta Sacher

Trentino Grappa

Proposto a 32,00 Euro

Ristorante Le Giare

Dal 19 aprile al 30 maggio

MENÙ DEGUSTAZIONE

Brindisi di benvenuto col TRENTODOC

Succo ed insalata di asparagi crudi con fegato grasso d'oca arrosto e crema di rafano

Vellutata di asparagi colorata con clorofilla, mousse al latte e punte di asparagi ai fiori eduli

Asparagi cotti a vapore con olio di finocchietto e menta, filetto di salmerino Trentino marinato e grigliato, alla crema di pane e nocciole

Riso "Carnaroli" mantecato agli agrumi e vaniglia con asparagi e pistacchi

Trentino Grappa

Proposto a 32,00 Euro

Pineta Hotels

MENÙ DEGUSTAZIONE

Brindisi di benvenuto col TRENTODOC

Pane fatto in casa al latte all'occhio di bue con prosciutto casereccio di maiale nostrano e asparagi bianchi di Zambana

Ravioloni fatti in casa agli asparagi bianchi di Zambana e salmerino Trentino

Spalletta di agnello trentino al forno su letto di orzotto perlato alle punte di asparago bianco di Zambana

Il nostro orto biologico dal buffet

Amor Polenta con salsa al caffè e gelato al caramello

Trentino Grappa

Proposto a 32,00 Euro

Ristorante La Cacciatora

MENÙ DEGUSTAZIONE

Brindisi di benvenuto col TRENTODOC

Asparagi di Zambana lessati con salsa bolzanina

Pennette alla carbonara di asparagi e prosciutto crudo

Capretto della Val di Fiemme con Asparagi di Zambana

Degustazione dei nostri sorbetti

Trentino Grappa

Proposto a 32,00 Euro

PerBacco Ristorante Wine Bar

MENÙ DEGUSTAZIONE

Brindisi di benvenuto col TRENTODOC

Flan di trentigrana con asparagi e mimosa d'uovo

Cannolo croccante con asparagi e crema di Casolèt

Tagliata di vitello con crema di asparagi e patate arrostate

Crema caramello con asparagi e piselli

Trentino Grappa

Proposto a 32,00 Euro

Ristorante Poggio Imperiale

MENÙ DEGUSTAZIONE

Brindisi di benvenuto col TRENTODOC

Sformatino di asparagi di Zambana con patate del Lomaso e velluta di spressa e fesa di maialino trentino al vapore

Zuppetta di asparagi con raviolini di carne ombelico di venere

Filetto di maialino caramellato con crudità di asparagi, patate e spinaci al burro

Semifreddo di limoni del Garda trentino con insalatina di fragole

Trentino Grappa

Proposto a 32,00 Euro

Trattoria Vecchia Sorni

MENÙ DEGUSTAZIONE

Brindisi di benvenuto col TRENTODOC

Insalata d'asparagi di Zambana crudi marinati, speck rosolato, spuma all'uovo ed erba cipollina

Lasagnette croccanti con asparagi di Zambana su fondo di salsa all'ortica

Asparagi di Zambana lessati con tomino alla piastra e tortino di patate

Torta alla farina di polenta di Storo con gelato all'olio d'oliva

Trentino Grappa

Proposto a 32,00 Euro

I menu indicati potranno subire qualche variazione nell'arco del periodo interessato. Ci scusiamo per gli eventuali cambiamenti, ma ciò si rende necessario visti l'impegno e la serietà nel garantire la massima qualità al cliente