



Pranzo di natale 2019

Menu di MARE

Insalata di Mare

Insalata Tiepida di Mare con Piovra tiepida, Julienne di Seppia, Code di gamberetti su letto di insalatina novella.

Pachè "Felicetti" al ragù di mare

Pachè di monograno di "Matt" con Code di gambero, Calamari, cozze Mezzo guscio con vellutata di Pomodorini Pachino

Darna di Merluzzo Nero d'Alaska

(Il migliore pesce al mondo) su specchio di Zucca con Puerea di Patate viola.

Sorbetto al Limone candito
Semifreddo al torroncino e salsa mou.

€ 34,90*

Menu di TERRA

Flan di spinaci

con crema di formaggio di malga e Lonza di Maiale affumicato

Tagliatelle al ragu di selvaggina

Tagliatelle fresche all'uovo con ragu di selvaggina e fiocchi di vezzena.

Sella di Vitello al forno

in demiglasse al timo e salsa ai Mirtilli con Patate fiammetta e Pere al Teroldego.

Sorbetto al Limone candito
Tortino al cioccolato in salsa all'arancio

€ 30,90*

Menu di LAGO "Garda con Gusto"

Tartare di Trota salmonata "Armanini"

Tacos Trentini alla farina gialla di Storo con tartare di trota, spuma di salmerino e uova di fiume

Conchiglioni "Felicetti" ripieni

Conchiglioni monograno di "Matt" ripieni alla ricotta di Fiauvé e trota affumicata su cacciucco di lago con Salmerino, Trota salmonata, Sarda di Lago e Lavarello

Sarda di Lago croccante

La Sarda di Lago croccante con purea di broccolo di Torbole Presidio Slow Food e perle di olio Evo Maso Botes

Sorbetto al Limone candito
Strudel tiepido di mele Trentine con salsa vaniglia.

€ 34,90*

Menu VEGANO

Mosaico di fresco Vegano

Verdure e frutta del trentino con salsa saporita dello chef

Pacotè "Felicetti" ai sapori dell'orto

Pacotè di monograno "Il Capelli" con verdure brasate e intingolo di pomodoro

Dadolata di Tofù alle verdure

Dadolata di Tufù brasata con Uva sultanina e pinoli su letto di verdure trentine al forno

Sorbetto al Limone candito
Carpaccio d'Ananas con crudité di fragole di Drena

€ 30,90*

