

# MENÚ GRUPPI

## *Proposta menù n.1*

Il piatto unico

(nello stesso piatto)

Le pappardelle all'uovo fatte in casa con ragù di cervo e profumo di ginepro

Il mezzo stinco di maiale al forno

con polenta storese e piselli al prosciutto

Il dessert

La crema chantilly

con sfoglia croccante e caramello

Il caffè

1/2 Acqua minerale frizzante o naturale

1/4 Vino bianco o rosso classico Trentino (in brocca)

## *Proposta menù n.2*

Il bis di primi piatti

L'orzotto mantecato ai funghi misti di montagna

La crespella gratinata al formaggio Vezzena e verze

Il secondo piatto

Il brasato di manzo al Teroldego Rotaliano

con purè di patate e zucchine trifolate

Il dessert

Lo strudel di mele trentine con salsa vaniglia

Il caffè

1/2 Acqua minerale frizzante o naturale

1/4 Vino bianco o rosso classico Trentino (in brocca)

## *Proposta menù n.3*

### L'antipasto

Il carpaccio di carne salada tipica trentina  
su letto di rucola e scaglie di Trentingrana

### Il bis di primi piatti

Il risotto selezione Carnaroli mantecato al Teroldego Rotaliano  
Gli strangolapreti fatti in casa al burro chiaro e salvia  
(gnocconi di patate con pane e spinaci)

### Il secondo piatto

L'arista di maiale alla fornaia  
con patate al rosmarino e giardinetto di verdure

### Il dessert

La panna cotta con ragù di fragole

### Il caffè

1/2 Acqua minerale frizzante o naturale

1/4 Vino bianco o rosso classico Trentino (in brocca)