



BOCCONCINI DI TROTA SALMONATA MARINATA CON BACCHE DI GINEPRO E LIMONE
SU LETTO DI VALERIANA

SFOGLIATINE SFIZIOSE CON PERE WILLIAMS, GORGONZOLA E NOCI
FLAN DI RADICCHIO CON CIALDA DI PANE, FONDUTA E PESTO ALLA RUCOLA



BIS DI PRIMI

PANCIOTTI DI PASTA FRESCA FARCITI CON FINFERLI, RICOTTA E PATATE ROSSE



RISOTTO MANTECATO ALLO SPUMANTE TRENTODOC DI NOSTRA PRODUZIONE
E GOCCE DEL NOSTRO BALSAMICO TRENTO "RISERVA BOMBARDELLI"



SORBETTO AL MELONE



CONTROFILETTO IN CROSTA DI SFOGLIA, FARCITO CON FUNGHI CHAMPIGNON
E PROSCIUTTO CRUDO "DOLCE TRENTO" DEL NOSTRO "SALUMIFICIO TRENTO"
ACCOMPAGNATO CON CAVOLETTI DI BRUXELLES CON SPECK CROCCANTE
E PATATE FUNGHETTO



CREMOSO AL NOSTRO SPUMANTE TRENTODOC
SU COMPOSTA DI FRAGOLE E BISQUITE ALLA VANIGLIA



Brindisi di Mezzanotte con Spumante TRENTODOC dell'ACETAIA

...e per incominciare il Nuovo Anno con un po' di fortuna
Lenticchie e Zampone del nostro "Salumificio Trentino"

Euro 75,00 a persona
bevande escluse

PRENOTAZIONI: 0464 550064 - info@acetaiatn.it

Acetaia del Balsamico Trentino
Strada di S.Zeno, 2 I - 38060 Cologna di Tenno (TN)
T. +39 0464 550064

www.acetaiadelbalsamico.it - info@acetaiatn.it

