



GARNELENSCHWÄNZE UND GEMÜSETEMPURA AUF GUACAMOLE
THUNFISCH-TATAR MIT BÜFFELMOZZARELLA-CREME UND KAPERN



HAUSGEMACHTE TORTELLONE GEFÜLLT MIT RICOTTA UND
SCHWARZEN TRÜFFELN AUS BALDO AUF PRATOMAGNÓ-FONDUE UND
GERÖSTETEN HASELNÜSSEN

UND

RISOTTO MIT UNSEREM TRENTODOC-SEKT,
ARTISCHOCKEN UND GORGONZOLA



MANDARINENSORBET



GEBRATENES KALBFLEISCH, GEFÜLLT MIT KASTANIENCREME UND RUSTIKALEM
KRÄUTERBROT, SERVIERT AUF TOPINAMBURCREME,
HONIGGLASIERTEN KASTANIEN UND REDUZIERTEM BRAUNEM HACKFLEISCH



SCHOKOLADEN- UND PASSIONSFRUCHT-DESSERT



Mitternachtstoast mit TRENTODOC-Sekt BOMBARDELLI

...und das neue Jahr mit etwas Glück zu beginnen
Linsen und Zampone aus unserem „Salumificio Trentino“

85,00 Euro pro Person

Getränke nicht inbegriffen

RESERVIERUNGEN: 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

