

CAPODANNO

2025/ 2026

CODE DI GAMBERO E VERDURE IN TEMPURA SU GUACAMOLE

TARTARE DI TONNO CON CREMA DI BUFALA E CAPPERI



BIS DI PRIMI

TORTELLONE FATTO IN CASA, RIPIENO DI RICOTTA E TARTUFO NERO DEL BALDO
SU FONDUTA DI PRATOMAGNO E NOCCIOLE TOSTATE

e

RISOTTO AL NOSTRO TRENTO DOC CON CARCIOFI E GORGONZOLA



SORBETTO AL MANDARINO



ARROSTO DI VITELLO FARCIITO CON CREMA DI CASTAGNE E PANE RUSTICO
ALLE ERBE, SERVITO SU CREMA DI TOPINAMBUR ,
CASTAGNE GLASSATE AL MIELE E FONDO BRUNO RISTRETTO



DESSERT COMPOSTO AL CIOCCOLATO E FRUTTO DELLA PASSIONE



Brindisi di Mezzanotte con Spumante TRENTO DOC BOMBARDELLI

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

Euro 85,00 a persona

bevande escluse

PRENOTAZIONI: 0464 550064 - info@acetaiatn.it

