

I VINI CONSIGLIATI

TRILOGIA
(MERLOT, CABERNET
FRANC E CABERNET
SAUVIGNON)
CANTINA GRIGOLLI
BRUNO € 38,00

TRAMINER AROMATICO
CANTINA GRIGOLLI
BRUNO € 31,00

TRENTO DOC MARCO
TONINI
LE GRILE RISERVA
€ 50

APERTIVO DI BENVENUTO

L'ENTRÉE

LA "BRUSCHETTA" DI
PATATA, FORMAGGIO
FRESCO DI MALGA,
TROTA AFFUMICATA E
CAVIALE

GLI ANTIPASTI

PICCOLA TARTARE DI
MANZO TRENTO

CANNOLO DI SFOGLIA CON
MOUSSE DI PORCINI

LA PATATA VIOLA,
IL GAMBERO MARINATO
AL VAPORE ED IL VERDE
DI ZUCCHINA

I PRIMI PIATTI

IL RISO CARNAROLI ALLE
OSTRICHE, BURRATA,
CIPOLLA DI TROPEA
NATURE E PERLE DI
SALMERINO DI FONTE

* * * * *

I RAVIOLI CON CUORE DI
RICOTTA E ORTICA,
FONDO DI LEPRE
E RICOTTA AFFUMICATA

I SECONDI PIATTI

IL ROASTBEEF DI MANZO
CBT IN TAGLIATA, SALSA
TERIYAKI E POKER DI
ORTAGGI

IL BUFFET DI DOLCI E
FRUTTA FRESCA



RECOMMENDED WINES

TRILOGIA
(MERLOT, CABERNET
FRANC E CABERNET
SAUVIGNON)
CANTINA GRIGOLLI
BRUNO € 38,00

TRAMINER AROMATICO
CANTINA GRIGOLLI
BRUNO € 31,00

TRENTO DOC MARCO
TONINI
LE GRILE RISERVA
€ 50

WELCOME APERITIF

ENTRÉE

POTATO "BRUSCHETTA",
FRESH MOUNTAIN CHEESE,
SMOKED TROUT, AND CAVIAR

APPETIZERS

TRENTINO BEEF TARTARE

PUFF PASTRY CANNOLI
WITH PORCINI MUSHROOM
MOUSSE

PURPLE POTATO,
STEAMED MARINATED
SHRIMP AND ZUCCHINI

FIRST COURSES

OYSTER RICE WITH
BURRATA, NATURAL
TROPEA ONION, AND
CHAR

RAVIOLI WITH RICOTTA
AND NETTLE FILLING,
HARE STOCK
AND SMOKED RICOTTA

SECOND COURSE

LOW-TEMPERATURE
COOKED ROAST BEEF IN
SLICES, TERIYAKI SAUCE
AND VEGETABLES

BUFFET OF DESSERTS
AND FRESH FRUIT

