

Cena sotto i portici

26-27 agosto 2023

Cena a più mani, a cura dell'Associazione Ristoratori del Trentino
Al Cavalletto, Al Moro, Antiche Contrade, La Rotonda
e l'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico Terme

Pergine Valsugana - Via Maier

  @lealchimiedelgustoapergine
www.visitvalsugana.it/lealchimiedelgusto

Scatta le fotografie e tagga la pagina
#lealchimiedelgustoapergine



Sabato 26.08.2023



Antipasto

Salmerino trentino marinato, insalatina di nosioi,
cubi di polenta mais spin frita vinaigrette alla senape

Primo

Canederlotti ricotta e finferli
con ragù di salsiccia in bianco

Secondo

Rollè di coniglio al nosiola rostì di patate al rosmarino

Dolce

Semifreddo al miele con cuore di lamponi a cura dell'Istituto
di Formazione Professionale Alberghiero di Levico Terme

In accompagnamento alle cene: Trentodoc, vino, birra e acqua, pane fresco
Associazione Panificatori della Provincia di Trento,
caffè artigianale Torrefazione Caffè Bontadi dal 1970 - Rovereto
grappe Distilleria Marzadro

L'esperienza di classe con i brand ambassador (i produttori diretti di vino e birra) permetterà di
accompagnare la cena attraverso la conoscenza del corretto accostamento cibo/bevanda.
Una delicatezza in più per coccolare i nostri sensi.

Con il contributo di:

Cena sotto i portici

26-27 agosto 2023

Cena a più mani, a cura dell'Associazione Ristoratori del Trentino
Al Cavalletto, Al Moro, Antiche Contrade, La Rotonda
e l'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico Terme

Pergine Valsugana - Via Maier

@lealchimiedelgustoapergine
www.visitvalsugana.it/lealchimiedelgusto

Scatta le fotografie e tagga la pagina
#lealchimiedelgustoapergine



Domenica 27.08.2023



Antipasto

Carpaccio di cotechino nostrano su insalatina di misticanza piccoli frutti e dressing di senape

Primo

Lasagna de tortelet alle erbe di campo

Secondo

Muscoletto di maiale stufato al pinot nero con il suo sformatino

Dolce

Torta de fregoloti con gelato alla grappa al moscato a cura dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico Terme

In accompagnamento alle cene: Trentodoc, vino, birra e acqua, pane fresco
Associazione Panificatori della Provincia di Trento,
caffè artigianale Torrefazione Caffè Bontadi dal 1970 - Rovereto
grappe Distilleria Marzadro

L'esperienza di classe con i brand ambassador (i produttori diretti di vino e birra) permetterà di accompagnare la cena attraverso la conoscenza del corretto accostamento cibo/bevanda.
Una delicatezza in più per coccolare i nostri sensi.

Con il contributo di:

