



DEGUSTANDO L'AUTUNNO



Un menu esclusivo  
che esalta i sapori  
e i profumi autunnali  
del territorio, celebrati  
da eventi speciali

---

**POMARIA**

12-13 ottobre, Livo

**Formai**  
dal mont

19-20 ottobre, Ville d'Anania



### **ANTIPASTO**

Spicchi di mela alla senape antica  
con Carne Salada trentina

€ 13

### **ABBINAMENTO**

LasteRosse Metodo Classico  
Cantina LasteRosse di Romallo di Novella

€ 5

### **PRIMO**

Raviolo di segale con cavolo cappuccio brasato  
e patate su fonduta di formaggio di malga

€ 15

### **ABBINAMENTO**

Privato

Cantina LasteRosse di Romallo di Novella

€ 5

### **SECONDO**

Filetto di salmerino  
in crosta di noci e miele

€ 20

### **ABBINAMENTO**

Maor

Cantina El Zeremia di Revò di Novella

€ 5

### **DESSERT**

Pere al Gropello con gelato alla vaniglia  
e crumble di Frigolotti

€ 6

### **CHIUSURA DI SPIRITO**

Grappa di Gropello di Revò  
Distilleria Rossi d'Anaunia di Revò di Novella

€ 4

Prezzo menu completo € 48  
senza abbinamenti



CORTEI DEI TOLDI

### **ANTIPASTO**

Fiori di zucca dell'orto pastellati  
con fonduta di Casolet della Val di Sole  
di Malga Polinar e tartufo

€ 15

### **ABBINAMENTO**

Johanniter

Cantina El Zeremia di Revò di Novella

€ 6

### **PRIMO**

Canederli al Puzzone di Moena di malga  
con crema di mele Renetta e sentori di caffè

€ 15

### **ABBINAMENTO**

Johanniter

Cantina El Zeremia di Revò di Novella

€ 6

### **SECONDO**

Involtini di maiale pancettati ai germogli di abete rosso  
e nostrano di Malga Bolentina  
con patate arrosto e polenta di mais integrale

€ 25

### **ABBINAMENTO**

Groppello di Revò

Cantina El Zeremia di Revò di Novella

€ 6

### **DESSERT**

Frittelle di mele calde  
con gelato al Casolet della Val di Sole e noci

€ 10

### **CHIUSURA DI SPIRITO**

Grappa di Groppello di Revò

Cantina El Zeremia di Revò di Novella

€ 6

Prezzo menu completo € 60  
con abbinamenti € 80



### **ANTIPASTO**

Carne Salada del Garda  
con maionese alla mela  
e crostini di segale

€ 13

### **ABBINAMENTO**

LasteRosse Metodo Classico  
Cantina LasteRosse di Romallo di Novella

€ 6

### **PRIMO**

Risotto con cavolo viola,  
Casolet della Val di Sole, speck e mela Golden Delicious

€ 14

### **ABBINAMENTO**

Müller Thurgau  
Cantina Maso Sperdossi di Revò di Novella

€ 4,50

### **SECONDO**

Guancia di maialino al Gropello di Revò  
con polenta di Storo

€ 21

### **ABBINAMENTO**

Gropello di Revò  
Cantina El Zeremia di Revò di Novella

€ 4,50

### **CHIUSURA DI SPIRITO**

Grappa Genziana  
Distilleria Rossi D'Anania di Revò di Novella

€ 3,30

Prezzo menu completo € 45  
senza abbinamenti



### **ANTIPASTO**

Tartare di trota salmonata  
alla mela Golden Delicious e agrumi,  
riccioli di burro di malga e pane tostato

€ 13

#### **ABBINAMENTO**

Liseo

Cantina Liseo di Coredò di Predaia

€ 5

### **PRIMO**

Ravioloni di semola  
alla ricotta di malga e spinaci,  
emulsione di burro di malga,  
ricotta di malga affumicata

€ 13

#### **ABBINAMENTO**

Maor

Cantina El Zeremia di Revò di Novella

€ 5

### **SECONDO**

Guancia di maiale sfumata al sidro di mela,  
insalata di cavolo cappuccio, finocchio e mela Renetta

€ 20

#### **ABBINAMENTO**

Groppello di Revò

Cantina El Zeremia di Revò di Novella

€ 5

### **DESSERT**

Strudel di mele classico con panna montata

€ 6

#### **CHIUSURA DI SPIRITO**

Grappa di Groppello di Revò

Distilleria Rossi d'Anaunia di Revò di Novella

€ 4

Prezzo menu completo € 60  
senza abbinamenti

**ANTIPASTO**

Vellutata di patate Bio Val di Non,  
praline fritte al Trentingrana 60 mesi,  
finferli e speck croccante

€ 14

**ABBINAMENTO**

Alvast Metodo Classico  
Cantina Agritur Sandro di Sporminore

€ 4,50

**PRIMO**

Gnocchi di polenta di mais con ragù di cervo al coltello  
su fonduta leggera di formaggio di Malga Mondent

€ 14

**ABBINAMENTO A SCELTA**

Maor

Cantina El Zeremia di Revò di Novella

€ 5,50

Tinto di Bianco

Cantina Agritur Sandro di Sporminore

€ 5

**SECONDO**

Pancettina croccante di maialino da latte  
su purè di sedano rapa e purea di mele Renetta Bio

€ 20

**ABBINAMENTO A SCELTA**

Privato

Cantina LasteRosse di Romallo di Novella

€ 5,90

Rebo

Cantina Fixum di Casez di Sanzeno

€ 5,50

**DESSERT**

Cheesecake al bicchiere dai sapori di montagna

€ 7

**CHIUSURA DI SPIRITO**

Grappa a scelta

Distilleria Pezzi di Campodенno

Distilleria Rossi d'Anaunia di Revò di Novella

A partire da € 4

Prezzo menu completo € 50  
con abbinamenti € 70



### ANTIPASTO

Involtino caldo  
di Taleggio di Predaia e speck trentino  
accompagnato da mela e BalsaCrema

€ 12

#### ABBINAMENTO

Sidro Cuvè  
Nostra produzione

€ 4

### PRIMO

Pappardelle all'uovo e mele fatte in casa  
con pesto di Golden Delicious e rucola

€ 10

#### ABBINAMENTO

Sidro Renetta  
Nostra produzione

€ 4

### SECONDO

Fettina di pollo sfumata al Sidro di mela Finissimo  
e mele caramellate con patate al forno

€ 15

#### ABBINAMENTO

Sidro Finissimo Bio  
Nostra produzione

€ 3

### DESSERT

Frittelle di mela

€ 5

#### CHIUSURA DI SPIRITO

Acquavite di Sidro di Mela  
Nostra produzione

€ 3

Prezzo menu completo € 38  
con abbinamenti € 50





### **ANTIPASTO**

Carpaccio di Carne Salada,  
insalata di cavolo cappuccio  
mela Golden Delicious

€ 15

### **ABBINAMENTO**

Johanniter Metodo Classico  
Cantina El Zeremia di Revò di Novella

€ 6,50

### **PRIMO**

Risotto Carnaroli alla zucca  
mantecato con formaggio Monteson  
della Latteria Sociale di Castelfondo

€ 13

### **ABBINAMENTO**

Groppello di Revò  
Cantina El Zeremia di Revò di Novella

€ 4,50

### **CHIUSURA DI SPIRITO**

Acquavite di Mele Antiche Bella di Bosco  
Distilleria Pezzi di Campodenno

€ 5,50



### **ANTIPASTO**

Insalata di trota in carpione  
con semi di lino, verdure croccanti,  
maionese all'erba cipollina e formaggio morbido

€ 13

### **ABBINAMENTO**

Johanniter

Cantina El Zeremia di Revò di Novella

€ 5

### **PRIMO PIATTO**

Risotto Carnaroli alla mela Golden Delicious  
e Casolet Bio della Val di Sole

€ 12

### **ABBINAMENTO**

Maor

Cantina El Zeremia di Revò di Novella

€ 5

### **SECONDO PIATTO**

Pancetta di maiale cotta a bassa temperatura,  
scalogno al vino Groppello e crema di ceci

€ 18

### **ABBINAMENTO**

Groppello di Revò

Cantina El Zeremia di Revò di Novella

€ 5

### **DESSERT**

Tortino di castagne, albicocche  
e fave di tonka

€ 6

### **CHIUSURA DI SPIRITO**

Grappa di Groppello di Revò

Cantina El Zeremia di Revò di Novella

€ 5

Prezzo menu completo € 45  
senza abbinamenti

**ANTIPASTO**

Bastoncini di formaggio di malga  
in pastella di polenta di Storo su salsa di funghi porcini

€ 13

**ABBINAMENTO**

LasteRosse Metodo Classico  
Cantina LasteRosse di Romallo di Novella

€ 5

**PRIMO**

Canederlotti alla verza su fonduta  
di formaggio di malga e pancetta croccante

€ 13

Risotto Carnaroli alla mela e lucanica trentina  
sfumato allo spumante Gropello metodo classico

€ 14

**ABBINAMENTO**

Maor  
Cantina El Zeremia di Revò di Novella

€ 4

**SECONDO**

Lingotto di manzo a lenta cottura  
con salsa al mosto di vino Gropello di Revò

€ 22

**ABBINAMENTO**

Tinto di Rosso  
Cantina Agritur Sandro di Sporminore

€ 4

**DESSERT**

Sformatino caramellato alla mela  
con salsa alla grappa

€ 8

**CHIUSURA DI SPIRITO**

Grappa e distillato a scelta  
Distilleria Rossi d'Anania di Revò di Novella

€ 3

Prezzo menu completo € 48  
senza abbinamenti

ValdiNon



ValdiSole



mangia e ama

Una perfetta alchimia di eventi,  
emozioni, profumi e sapori  
alla scoperta delle valli del Noce.

Un viaggio d'amore  
da portare nel cuore.

