

## **Menù degustazione Ecoristorazione**

Costo 20 euro

### **Antipasto**

Selezione di salumi trentini e formaggi locali

#### **Primo**

Canederli di speck al burro di malga fuso

#### **Secondo**

Carne salada con patate trentine bio

#### **Contorno**

Polenta di Storo o patate trentine bio

#### **Dolce**

Torta di mele trentine bio

## **Menù degustazione Ecoristorazione Vegetariano**

Costo 20 euro

### **Antipasto**

Selezione di formaggi di malga e trentini DOP con miele bio o, solo d'estate, ricotta di malga con miele e noci

#### **Primo**

Canederli di formaggio al burro di malga fuso/ zuppa del giorno

#### **Secondo**

Polenta di Storo e formaggio di malga fuso

#### **Contorno**

Patate rosse trentine bio

#### **Dolce**

Torta di mele trentine

I produttori:

i salumi e le carni provengono dalla Cooperativa Agricola di Telve (TN), i formaggi a filiera trentina come il Trentin Grana, il Puzzone di Moena Dop, il Casolet della Val di Sole sono scelti da noi presso la bottega di Serafino Comin di Telve (TN). Durante l'estate utilizziamo i prodotti dell'alpeggio della vicina Malga Valpiana. Le patate e le mele sono certificate biologiche e provengono dall'azienda agricola Valsugana di Spera (TN).