

“Dal Bosco alla Tavola”

Menù Degustazione

Il Capriolo

Calice di benvenuto

Paté di fegato al caffè, nocciole e pan brioches salato

Carpaccio marinato e profumo di aglio nero

Bon bon con crema di zucca violina, mini canederlo e burro chiaro

La tagliatella all'uovo

Lombo cotto a bassa temperatura con riduzione di frutti rossi

Bocconcini di stracotto: la “Ricetta di Famiglia”

Dolce o Sorbetto

Menù degustazione

€ 70,00 a persona

Abbinamento vini del territorio (Trentino Alto Adige – Veneto – Friuli Venezia Giulia) € 25,00 a persona

Il menù degustazione viene proposto in base alla disponibilità della materia prima, richiede prenotazione con minimo 3 giorni di anticipo e viene servito per l'intero tavolo. Le preparazioni utilizzate potrebbero rendere il menù non adatto ad allergie o intolleranze alimentari.

La gestione delle risorse naturali e del territorio rappresenta la sfida per eccellenza delle comunità rurali moderne. In questo contesto la selvaggina costituisce, oltre che un patrimonio faunistico di inestimabile valore, anche una risorsa ad alto valore alimentare e salutistico, rinnovabile, sostenibile ed a bassissimo impatto ambientale.

La sua valorizzazione è un dovere, etico ed ambientale, prima ancora che un piacere.