



Menu Cena Hotel

LUNEDÌ 12 GENNAIO



ANTIPASTI

Buffet di antipasti caldi e freddi in "Bellavista"

PRIMI PIATTI

- ✿ ✿ Strangolapreti alla campigliana con pomodoro, burro e salvia^{1,3,7}
- ✿ ✿ Linguine "Felicetti" con frutti di mare, pomodorini e aglio^{1,2,4,14}
- ✿ Pennette "Felicetti" con julienne di manzo, speck e demiglace^{1,12}

ZUPPA

- ✿ ✿ Zuppa d'orzo alla trentina con verdure^{1,9}

SECONDI PIATTI

- ✿ Costolette di cervo alla griglia con pannocchia e salsa di mirtilli
- ✿ ✿ Grigliata di verdure miste, polenta e formaggio nostrano "Spressa"⁷
Straccetti di manzo con purè di patate⁷

PESCE

Tagliata di pesce spada con spinaci all'olio aromatizzato⁴

DESSERT

- ✿ Buffet di dolci serviti^{1,3,5,7,8}

VINO CONSIGLIATO - AL CALICE

- TrentoDOC Ferrari Maximum Blanc De Blancs € 10,00 al calice
Nosiola Casimiro Poli € 7,00 al calice
Teroldego Betta € 7,00 al calice
Lagrein Brugnara € 7,00 al calice
Pinot nero Istituto Agrario € 7,00 al calice
San Martim Grigoletti € 7,00 al calice

Eventuali variazioni al menu verranno addebitate. In caso di necessità o irreperibilità tutti i prodotti possono essere di origine surgelata e/o congelata. Informiamo che tutte le pietanze possono contenere prodotti allergeni.

LISTA ALLERGENI 1. Glutine | 2. Crostacei e derivati | 3. Uova e derivati | 4. Pesce e derivati | 5. Arachidi e derivati | 6. Soia e derivati | 7. Latte e derivati | 8. Frutta a guscio e derivati | 9. Sedano e derivati | 10. Senape e derivati | 11. Semi di sesamo e derivati | 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 | 13. Lupino e derivati | 14. Molluschi e derivati.