

MENU FOR THE SOCIAL DINNER

(Cost: 30€/person, to be paid at the restaurant)

Antipasto

Tortel di patate con Speck IGT dell'Alto Adige, prosciutto cotto del contadino, Motandela della Val di Non e formaggio Vezzena

Primo

Lasagne croccanti al Puzzone di Moena e radicchio tardivo

Secondo

Filetto di maiale nostrano scaloppato e cotto alla brace con patate al forno e verdure di stagione

Dolce

Strudel di mele caldo con salsa vaniglia

Bevande

0.5 l di acqua minerale – 0.25 l di vino rosso teroldego Zanini della casa – caffè

Starters

Mashed potato tart with Alto Adige IGT Speck (smoked ham), baked ham, Motandela (pork ham) from Val di Non and Vezzena cheese

First course

Crisp lasagna with Puzzone di Moena (typical Trentino cheese) and radicchio

Second dish

Grilled pork filet with baked potatoes and seasonal vegetables

Dessert

Warm apple strudel with vanilla sauce

Beverages

0.5 l of mineral water – 0.25 l of Zanini teroldego red wine – coffee