

DINNER GALA LA CENA DELL'INTRECCIO

Sabato 18 Ottobre 2014 ore 20.30
Palazzo Roccabruna - Trento

APERITIVO IN PIEDI

Fiore delle Dolomiti

Trentingrana, sedano e Pom Agro della Val di Non
Zuppetta di ceci e castagne con focaccia al rosmarino

Kalix löjrom - caviale nordico con puré e chips di sedano rapa e crumble di pane nero
Rentartar – tartare di renna con maionese affumicata e anelli di cipolla frita,
abbinato con Saxhyttegubben Blåbär, il succo di mirtillo rosso svedese selvatico

MENU

GRAVAD LAX

salmone marinato all'aneto con la sua salsa e le patate al vapore

ORZETTO

la nostra versione dell'orzetto alla trentina

TORSK BAKAD I BRYNT SMÖR

merluzzo nordico al beurre noisette,
con puré di sedano rapa, insalatina di mele, zenzero e dragoncello

CAPRIOLO

trombette nere, polenta e corniolo

MELA AL MAXIMUM DEMI SEC

gelato alla vaniglia e salsa allo strudel

PEPPARKAKOR

biscotti svedesi allo zenzero

VINI IN ABBINAMENTO

FERRARI Maximum Brut

TENUTE LUNELLI Villa Margon Trentino Bianco Superiore Doc 2011

TENUTE LUNELLI Maso Montalto Trentino Pinot Nero Doc 2011

FERRARI Maximum Demi Sec

€ 65 a persona



Chef Alfio Ghezzi Locanda Margon

Chefs Julien Chiudinelli e Mattias Sjöblom di Björk Swedish Brasserie (AO)

Prenotazione obbligatoria, 40 posti disponibili le iscrizioni vengono registrate in ordine cronologico
www.triennaledellellegno.it nella sezione eventi