

## CENE IN PALAZZO BARONALE 2022

con menu degustazione giornaliero  
a 5 portate

Saluto della cucina | zuppa | primo | secondo | dessert

**€ 45,00 bevande escluse**  
**E' richiesta la prenotazione**

*Alternative per vegetariani e intolleranze  
da citare alla prenotazione*

*Menu bimbo Euro 23,00 piatto unico e dolce*  
*Menu bambino Euro 28,00 pasta, cotoletta, dolce*

### CENA DI GIOVEDÌ 25 AGOSTO

Finger con salmerino dell'Adamello Brenta  
en saor (marinato)

Crema fredda di pomodoro  
con quenelle di formaggio morbido

Mezzemaniche Felicetti della Val di Fiemme  
con pesto e gamberi

Tagliata di manzo razza Rendena  
con verdure alla brace

Sorbetto al melograno  
con ananas marinato e mentuccia

### CENA DI VENERDÌ 26 AGOSTO

Melanzana rivisitata

Crema di piselli  
con julienne di calamaro rosolato

Tortelloni fatti in casa al burro nocciola  
con ripieno di burrata

Cartoccio di trota  
con verdure al vapore

Mousse allo yogurt con piccoli frutti  
di Sant'Orsola

### CENA DI SABATO 27 AGOSTO

Tortel di patate con speck  
della Val Rendena

Carpaccio di carne salada  
con scaglie di Trentingrana

Canederletti su fonduta di Vezzena

Arrostito di coscia di vitello in dolce cottura  
con riduzione al Marzemino e millefoglie di patate

Fagottino di mela Golden  
con crema al Moscato Giallo

### CENA DI DOMENICA 28 AGOSTO

Ricciolo di salmone fresco affumicato  
e mainato in casa con pane brioche

Crema di Broccolo di Torbole  
con pane croccante

Tagliatelle fatte in casa con sfilacci  
di trota e zucchine su crema di patate e porro

Filetto di maialino con frutti rossi di Sant'Orsola  
e patate al forno

Crostata fatta in casa  
con confettura e panna montata