



11 aprile - 11 maggio 2025

DEGUSTANDO LA PRIMAVERA



Un menù esclusivo
che esalta i sapori
e i profumi primaverili
del territorio, celebrati
da eventi speciali



12 - 13 aprile, Mollaro di Predaia



9 - 11 maggio, Fondo di Borgo d'Anania



ANTIPASTO

Cestino di pasta Fillo con Insalatina
di "Dentincjan" su Salsa al Morai Sicherhof

€ 12

ABBINAMENTO

Birra Rio Saaz - BirraFon

€ 17 piatto + birra

PRIMO

Gnocchi di patate su pesto di Piantaggine,
Mortandela croccante e Fiori di Tarassaco

€ 15

ABBINAMENTO

Birra Bianco Cavallo Galattico - BirraFon

€ 20 piatto + birra

SECONDO

Rollatina di Vitello su Letto di "Comede"

€ 17

ABBINAMENTO

Birra Grohp - BirraFon

€ 22 piatto + birra

DESSERT

Semifreddo al Rabarbaro e Mela in Osmosi

€ 6

ABBINAMENTO

Caranta Beer brandy

€ 5

Prezzo menù completo bevande escluse € 45

ANTIPASTO

Carpaccio di trota affumicata
con asparagi bianchi e maionese al pino mugo
€ 15

ABBINAMENTO

Blanche Von Pineta Birra Fon
€ 20 piatto + birra da 40cl

PRIMO

Spaghetti alla chitarra al pesto di tarassaco
e pancetta croccante
€ 14

ABBINAMENTO

Birra Heart of Glass - Birrificio KM8
€ 21 piatto + birra da 33cl

SECONDO

Stinchetto d'agnello glassato
alla birra rossa ed erbe spontanee
€ 23

ABBINAMENTO

Birra Lynx rossa - Birrificio Pejo
€ 31 piatto + birra da 50cl

DESSERT

Bavarese al mascarpone con cuore
alla fragola, Trento Doc e sambuco
€ 7

ABBINAMENTO

Sidro di mela - Lucia Maria Melchiori
€ 10 piatto + calice di sidro

CHIUSURA DI SPIRITO

Distillato di Birra - BirraFon
€ 4 da 4cl



ANTIPASTO

Insalata di tarassaco
con guanciale croccante e uova sode

€ 13

ABBINAMENTO

Birra Rio Saaz - BirraFon

€ 15 piatto + birra

PRIMO

Risotto alla silene con tuorlo d'uovo
marinato mantecato al Casolèt

€ 13

ABBINAMENTO

Birra Grohp - BirraFon

€ 16 piatto + birra

SECONDO

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura
con pesto di erbe spontanee

€ 20

ABBINAMENTO

Birra Bianco Cavallo Galattico - BirraFon

€ 23 piatto + birra

DESSERT

Semifreddo alle gemme di pino mugo
con melata d'abete

€ 7

ABBINAMENTO

Amaro Erbe Alpine - Distilleria Pezzi

€ 4

Prezzo menù completo bevande escluse € 45
bevande incluse € 55

de Eccher

ANTIPASTO

Casolét croccante con portulaca,
asparagi e uova marinate

€ 12

ABBINAMENTO

Birra Rio Saaz - BirraFon

€ 17 piatto + birra

PRIMO

Paccheri all'ortica con speck
croccante e panna acida

€ 14

ABBINAMENTO

Birra Bianco Cavallo Galattico - BirraFon

€ 19 piatto + birra

SECONDO

Medaglione di vitello con crema di tarassaco,
stracchino e pomodorini secchi

€ 22

ABBINAMENTO

Birra Grohp - BirraFon

€ 27 piatto + birra

DESSERT

Mousse all'ananas con sfere
di rosmarino e biscotto

€ 6

ABBINAMENTO

Grappe alle erbe

€ 4

Prezzo menù completo bevande escluse € 35



ANTIPASTO

Bocconcino di salmerino marinato all'aceto
di lamponi con focaccina al tarassaco

€ 10

ABBINAMENTO

Birra Alpina – Birra Pejo

€ 19 piatto + birra

PRIMO

Fiori di pasta fresca al tarassaco con pancetta croccante,
burro di malga e germogli di larice

€ 12

ABBINAMENTO

Birra Alpina – Birra Pejo

€ 21 piatto + birra

SECONDO

Filetino di maiale cotto a bassa temperatura
al profumo di abete e bacche di ginepro

€ 18

ABBINAMENTO

Birra Alpina – Birra Pejo

€ 27 piatto + birra

DESSERT

Semifreddo ai fiori di tarassaco
e sambuco con fragole fresche alla malva

€ 7

ABBINAMENTO

Grappa o liquore alle erbe
di alta montagna

€ 4

Prezzo menù completo bevande escluse € 43



ANTIPASTO

Tomino pancettato alla griglia con riduzione di fiori di timo
serpillo e mostarda di pere Martin Séc

€ 12

ABBINAMENTO

Birra Agra Raspberries - Birra Fòn

€ 16 piatto + birra

PRIMO

Ravioloni con ricotta fresca e tarassaco,
burro di malga, ricotta affumicata grattugiata

€ 13

ABBINAMENTO

Birra Alpina - Birra Pejo

€ 18 piatto + birra

SECONDO

Coniglio con aglio (Rollé di coniglio pancettato
all'aglio orsino) e carote arrosto

€ 22

ABBINAMENTO

Birra Grhop - Birra Fòn

€ 26 piatto + birra

DESSERT

Torta di frigolòti, crème tropezienne alla violetta,
marmellata di arance bio

€ 8

ABBINAMENTO

Acquavite di Mele – Distilleria Pezzi

€ 5

Prezzo menù completo bevande escluse € 50
bevande incluse € 65



CORTE DEI TOLDI

ANTIPASTO

Strudel ai Cardi selvatici con fiore
di zucca pastellato e fonduta al Casolét

€ 16

ABBINAMENTO

Birra Pejo chiara

€ 23 piatto + birra da 33cl | € 26 piatto + birra da 50cl

PRIMO

Canederli alle comede (buonenrico)

€ 15

ABBINAMENTO

Birra Pejo chiara

€ 22 piatto + birra da 33cl | € 25 piatto + birra da 50cl

SECONDO

Involtini di maiale pancettato ai germogli di abete
con polenta di mais integrale e patate arrosto

€ 25

ABBINAMENTO

Birra Pejo chiara

€ 32 piatto + birra da 33cl | € 35 piatto + birra da 50cl

DESSERT

Panna cotta a bassa temperatura
con sciroppo di pigne di pino mugo e noci

€ 9

ABBINAMENTO

Grappa al Pino Mugo

€ 5

Prezzo menù completo bevande escluse € 60



ANTIPASTO

Insalatina di tarassaco con uova sode,
mela e asparagi con BalsaCrema Melchiori

€ 12

ABBINAMENTO

Birra Bianca Trentina – Melchiori

€ 14,40 piatto + birra

PRIMO

Lasagna gratinata con mortandela
F.lli Corrà e tarassaco

€ 12

ABBINAMENTO

Birra Predaia - Melchiori

€ 14,20 piatto + birra

SECONDO

Guancetta di maiale sfumata
con Birra Rossa e contorno

€ 19

ABBINAMENTO

Birra Rossa Trentina - Melchiori

€ 21,40 piatto + birra

DESSERT

Birramisù

€ 5

ABBINAMENTO

Riflessi di Birra - Melchiori

€ 3

Prezzo menù completo bevande escluse € 43
bevande incluse € 52



PRIMO

Paccheri Felicetti "selezione monograno Matt" al pesto di erbe spontanee, nocciole tostate e ricotta infornata

€ 15

ABBINAMENTO

Birra Bianco Cavallo Galattico - Birrificio BirraFon

€ 20 piatto + birra

SECONDO

Stinchetto di maialino glassato al miele primaverile e birra "Grhop - Birrafon" con contorno del giorno

€ 24

ABBINAMENTO

Birra Grhop - Birrificio BirraFon

€ 29 piatto + birra

DESSERT

Mousse allo yogurt e sambuco,
crumble croccante e gelato alle fragoline di bosco

€ 8

CHIUSURA DI SPIRITO

Selezione di grappe e distillati
della distilleria Rossi d'Anania

€ 3,50

Prezzo menù completo bevande escluse € 45
bevande incluse € 55

ValdiNon



ValdiSole



mangia e ama

Una perfetta alchimia di eventi,
emozioni, profumi e sapori
alla scoperta delle valli del Noce.

Un viaggio d'amore
da portare nel cuore.

