



dal 9 ottobre
al 15 novembre
2026

DEGUSTANDO L'AUTUNNO



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

POMARIA

17 - 18 ottobre, Casez



15 novembre, Revò di Novella

PIATTO UNICO

Insalata di mele,
formaggio Mezzanello e noci.
Canederlotti di ricotta al Trentingrana
di malga e burro fuso.
Carne salada cruda con scaglie di Trentingrana
di malga e insalatina del contadino.

ABBINAMENTO

Calice di vino Groppello
Cantina Maso Sperdossi

DESSERT

Torta di mele della casa

ABBINAMENTO

Gin Lares di Fortu o
Grappa di Groppello Distilleria Rossi d'Anaunia



ANTIPASTO

Misticanza, sfoglie di mela Golden,
petto d'oca affumicato, caprino fresco e noci
€ 12

ABBINAMENTO

Vino Liseo Solaris Cantina Liseo
€ 18 piatto + vino

SECONDO

Guancia di maiale brasata al sidro di mele
con polenta di Storo
€ 20

ABBINAMENTO

Vino Groppello di Revò Cantina El Zeremia
€ 25 piatto + vino

DESSERT

Parfait al miele di melo gruè di cacao
€ 6

ABBINAMENTO

Acquavite di mele – Distilleria Pezzi
€ 4

Prezzo menù completo bevande escluse € 35
bevande incluse € 50



ANTIPASTO

Soufflè di polenta di Storo e Trentingrana
con salsa ai funghi porcini

€ 14

ABBINAMENTO

Groppello Metodo Classico

Cantina LasteRosse

€ 20 piatto + vino

PRIMO

Canederlotti alla verza
con fonduta di formaggio nostrano

€ 14

ABBINAMENTO

Vino Johanniter Cantina El Zeremia

€ 18 piatto + vino

SECONDO

Costine di maiale cbt aromatizzate
alla rosa canina e erbe di montagna
con salsa bbq alla birra e riduzione
di succo di mela

€ 18

ABBINAMENTO

Pinot Nero Cantina LasteRosse

€ 23 piatto + vino

DESSERT

Semifreddo alla torta de fregoloti
con cremoso al cioccolato fondente

€ 7

ABBINAMENTO

Selezione di grappe e distillati
della Distilleria Rossi d'Anaunia

€ 4 grappa o distillato

Prezzo menù completo bevande escluse € 45
bevande incluse € 60



CORTE DEI TOLDI

ANTIPASTO

Tortino vegetariano con fiori di zucca, caprino
e crema di patate e rape rosse

€ 16

ABBINAMENTO

Vino Johanniter Cantina El Zeremia

€ 22,50 piatto + vino

PRIMO

Canederli ai funghi con fonduta di Casolet
e mirtillo nero

€ 16,50

ABBINAMENTO

Vino Gropello Cantina El Zeremia

€ 23 piatto + vino

SECONDO

Involtini di maiale con crema di patate
ai germogli di abete

€ 26

ABBINAMENTO

Vino Gropello Cantina El Zeremia

€ 32,50 piatto + vino

DESSERT

Frittelle di mele calde alla cannella
con composta alla frutta

€ 9

ABBINAMENTO

Grappa al prugnolo selvatico

€ 5,50

Prezzo menù completo bevande escluse € 65
bevande incluse € 85



ANTIPASTO

Tartelletta di frolla salata, crema al
Trentingrana e mele caramellate

€ 14

ABBINAMENTO

Metodo classico Cantina LasteRosse

€ 20 piatto + vino

PRIMO

Ravioli di castagne ripieni ai porcini,
riduzione al vin brulé

€ 18

ABBINAMENTO

Vino Maor Cantina El Zeremia

€ 24 piatto + vino

SECONDO

Rack di cervo marinato al ginepro,
purè di patate di Rumo

€ 20

ABBINAMENTO

Vino Gropello Cantina Rizzi Valerio

€ 25 piatto + vino

DESSERT

Strudel rivisitato

€ 12

ABBINAMENTO

Grappa alla Genziana Distilleria Rossi d'Anaunia

€ 5

Coperto € 2,50

Prezzo menù completo bevande escluse e coperto incluso € 60

bevande e coperto inclusi € 75



ANTIPASTO

Tortino di Casolet con mele caramellate
e speck croccante

€ 10

ABBINAMENTO

Spumante Alvast Metodo Classico
Cantina Agritur Sandro

€ 16 piatto + vino

PRIMO

Crespelle rustiche con speck mele e noci

€ 12

ABBINAMENTO

Vino Tinto di Rosso Cantina Agritur Sandro

€ 20 piatto + vino

SECONDO

Filetto di maiale al sidro di mele
con patate al forno alle erbe e cavolo cappuccio

€ 16

ABBINAMENTO

Vino Tinto di Rosso Cantina Agritur Sandro

€ 20 piatto + vino

DESSERT

Semifreddo allo strudel con cannella
e crumble croccante

€ 5

ABBINAMENTO

Liquore di grappa alla mela verda
o grappa di Gewurztraminer

€ 3,50

Prezzo menù completo bevande escluse € 40
bevande incluse € 55



ANTIPASTO

Sfera frita di polenta, ripiena con Casolet del Caseificio Turnario di Pejo, funghi trifolati e salsiccia spadellata

€ 14

ABBINAMENTO

Tinto di Bianco Cantina Agritur Sandro

€ 19 piatto + vino

PRIMO

Risotto mantecato alla rapa rossa e fonduta di formaggi alpini Bio Sicherhof

€ 15

ABBINAMENTO

Metodo Classico di Groppello

Cantina LasteRosse

€ 23 piatto + vino

SECONDO

Rollata d'agnello in manto di lardo, verdure croccanti, chutney alla mela e cavolo cappuccio rosso

€ 24

ABBINAMENTO

Vino Groppello Cantina El Zeremia

€ 29 piatto + vino

DESSERT

Dolce tradizionale Anaune

€ 8

ABBINAMENTO

Distillato BirraFon

€ 4

Prezzo menù completo bevande escluse € 48
bevande incluse € 68



ANTIPASTO

Torta di patate con Casolèt,
formaggio di malga Clesera
caseificio Fratta Cucola,
mortandèla, lucaninca e speck
Macelleria dal Massimo Goloso

€ 13

ABBINAMENTO

Vino Gropello Cantina LasteRosse

€ 17 piatto + vino

PRIMO

Orzotto alla mela, Mortandèla e timo
mantecato al Casolèt

€ 13

ABBINAMENTO

Vino Solaris Azienda Agricola Mario Sandri

€ 17 piatto + vino

SECONDO

Costine di maiale con patate rostide
e cappuccio conciato

€ 22

ABBINAMENTO

Vino Pinot Nero Cantina LasteRosse

€ 26 piatto + vino

DESSERT

Frittelle di mela con composta ai mirtilli rossi

€ 7

ABBINAMENTO

Grappa Distilleria Rossi d'Anaunia

€ 5

Prezzo menù completo bevande escluse € 50
bevande incluse € 68

ValloMon



Val di Sole



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.

