



dal 6 settembre
al 26 ottobre
2025

DEGUSTANDO L'AUTUNNO



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



6 - 22 settembre, Val di Sole



11 - 12 ottobre, Denno



25 - 26 ottobre, Ville d'Anaunia



ANTIPASTO

Torta di patate con salumi e formaggi
Caseificio Fratta Cucola
€ 13

ABBINAMENTO

Vino Groppello Cantina Maso Sperdossi
€ 17 piatto + vino

PRIMO

Orzotto alla mela, Mortandèla e timo
mantecato al Casolèt
€ 13

ABBINAMENTO

Vino Solaris Cantina LasteRosse
€ 17 piatto + vino

SECONDO

Tomino lardellato con mostarda di mela Golden
e polenta di Storo
€ 18

ABBINAMENTO

Vino Rebo Cantina Fixum
€ 22 piatto + vino

DESSERT

Strudel di mele con gelato
€ 6

ABBINAMENTO

Grappa Distilleria Rossi d'Anaunia
€ 4

Prezzo menù completo bevande escluse € 45
bevande incluse € 55

ANTIPASTO

Insalata di mele,
formaggio nostrano e noci

ABBINAMENTO

Vino Gropello Cantina Maso Sperdossi

PRIMO

Palline di ricotta e grana di malga
con burro fuso

ABBINAMENTO

Vino Gropello Cantina Maso Sperdossi

SECONDO

Scarpacia di Vermiglio e carne salada di manzo
con olio oliva del Garda D.O.P.

ABBINAMENTO

Vino Gropello Cantina Maso Sperdossi

DESSERT

Strudel di mele



ANTIPASTO

Bocconcini croccanti di Linor - Sicherhof,
finferli su vellutata di patate

€ 13

ABBINAMENTO

Metodo Classico Alvast Cantina Agritur Sandro

€ 18 piatto + vino

PRIMO

Orzotto mantecato alla Mortandèla
del Massimo Goloso, sidro Maria Lucia Melchiori
e Casolèt filante del Caseificio Turnario di Peio

€ 14

ABBINAMENTO

Vino Liseo Solaris Cantina Liseo

€ 19 piatto + vino

SECONDO

Filetto di maiale in manto di pancetta,
purè di mele e 1000 foglie di patata BIO

€ 22

ABBINAMENTO

Vino Groppello selezione Privato

Cantina LasteRosse

€ 27 piatto + vino

DESSERT

1000 foglie di pasta sfoglia, crema chantilly,
mele spadellate e salsa al caramello

€ 7

ABBINAMENTO

Distillato della Distilleria Rossi d'Anaunia

o Distilleria Pezzi

dai € 4

Prezzo menù completo bevande escluse € 48
bevande incluse € 64



Osteria Casa de Gentili

ANTIPASTO

Tartàre di carne salada,
scaglie di magro di malga Mondent 21,
gel di mela golden

€ 13

ABBINAMENTO

Vino Liseo Solaris Cantina Liseo

€ 18 piatto + vino

PRIMO

Riso vialone nano Bio,
Zola di Malga Polinar 2024,
persécche, pepe nero

€ 13

ABBINAMENTO

Vino Johanniter Cantina El Zeremia

€ 18 piatto + vino

SECONDO

Guancia di maiale brasata al sidro di mele,
polenta taragna

€ 18

ABBINAMENTO

Vino Rebo – Cantina Fixum

€ 23 piatto + vino

DESSERT

Parfàit al miele di Rododendro e mele

€ 7

ABBINAMENTO

Acquavite di Mele Antiche – Distilleria Pezzi

€ 7

Prezzo menù completo bevande escluse € 50
bevande incluse € 65



ANTIPASTO

Carne Salada del Garda con mela
marinata al limoncello e noci

€ 13

ABBINAMENTO

Metodo classico Cantina LasteRosse

€ 19 piatto + vino

PRIMO

Gnocchi di polenta con salsa
al Trentingrana e speck croccante

€ 13

ABBINAMENTO

Vino Rebo Cantina Fixum

€ 18 piatto + vino

SECONDO

Puntine di maiale cotte a bassa temperatura
con patate saltate al burro di malga

€ 19

ABBINAMENTO

Vino Groppello Cantina El Zeremia

€ 23,50 piatto + vino

DESSERT

Strudel di mele della Val di Non

€ 5

ABBINAMENTO

Grappa alla Genziana Distilleria Rossi d'Anaunia

€ 4

Prezzo menù completo bevande escluse € 45



ANTIPASTO

Tirtlen ripieni alla verza e ricotta nostrana
su cappuccio condito alla trentina
e fonduta leggera di Trentingrana

€ 12

ABBINAMENTO

Groppello Metodo Classico Cantina LasteRosse

€ 16 piatto + vino

PRIMO

Gnocchi di polenta nostrana con ragù di lucanica
e grattata di formaggio nostrano stravecchio

€ 15

ABBINAMENTO

Groppello di Revò Cantina El Zeremia

€ 18 piatto + vino

SECONDO

Come un goulasch... Guancia di manzo
a lenta cottura, salsa al goulasch
e purè di patate e sedano rapa

€ 20

ABBINAMENTO

Tinto di Rosso Cantina Agritur Sandro

€ 24 piatto + vino

DESSERT

Semifreddo alla torta de fregoloti
con cremoso al cioccolato fondente e cannella

€ 7

ABBINAMENTO

Selezione di grappe e distillati
della Distilleria Rossi d'Anaunia

€ 4

Prezzo menù completo bevande escluse € 45
bevande incluse € 57



CORTE DEI TOLDI

ANTIPASTO

Cestino di pasta sfoglia con
speck, mele e Casolét

€ 16

ABBINAMENTO

Vino Johanniter Cantina El Zeremia

€ 22 piatto + vino

PRIMO

Cannelloni al forno con caprino di malga,
trota affumicata e mele

€ 16

ABBINAMENTO

Vino Johanniter Cantina El Zeremia

€ 22 piatto + vino

SECONDO

Rollè maiale con formaggio
nostrano fresco di malga,
purè di mela al rosmarino e patate arrosto

€ 25

ABBINAMENTO

Vino Groppello Cantina El Zeremia

€ 31 piatto + vino

DESSERT

Frittelle di mele calde alla cannella
con gelato al Casolet e noci

€ 9

ABBINAMENTO

Grappa di Groppello

€ 6

Prezzo menù completo bevande escluse € 60
bevande incluse € 82



ANTIPASTO

Tagliere di formaggi misti di malga
con pera e mostarda fatto in casa

€ 12

ABBINAMENTO

Vino Gropello Cantina LasteRosse

€ 15 piatto + vino

PRIMO

Risotto con mele e Casolét

€ 13

ABBINAMENTO

Vino Solaris Cantina LasteRosse

€ 18 piatto + vino

SECONDO

Cervo in umido con polenta e funghi

€ 22

ABBINAMENTO

Vino Gropello Cantina LasteRosse

€ 27 piatto + vino

DESSERT

Strudel di mele

€ 6

ABBINAMENTO

Selezione di grappe e distillati
della Distilleria Rossi d'Anaunia

€ 4

Prezzo menù completo bevande escluse € 45
bevande incluse € 50



ANTIPASTO

Casolét "en saor" di cipolla con uvetta

€ 14

ABBINAMENTO

Vino Gropello Cantina El Zeremia

€ 18,50 piatto + vino

PRIMO

Tortelloni di casa al formaggio di Monte
serviti al burro fuso e salvia

€ 15

ABBINAMENTO

Vino Gropello Cantina El Zeremia

€ 19,50 piatto + vino

SECONDO

Casolét alla piastra con polenta e funghi

€ 15

ABBINAMENTO

Vino Gropello Cantina El Zeremia

€ 19,50 piatto + vino

DESSERT

A piacere

€ 5

ABBINAMENTO

Selezione di distillati

della Distilleria Rossi d'Anaunia

€ 4,50

Prezzo menù completo bevande escluse € 45
bevande incluse € 58



ANTIPASTO

Selezione di formaggi locali e formaggi di malga,
accompagnati da una delicata delizia di tarassaco
e confettura artigianale di mela

€ 12

ABBINAMENTO

Vino Müller Thurgau Cantina Maso Sperdossi

€ 15 piatto + vino

PRIMO

Morbidi canederli preparati con zucca fresca
del nostro orto, serviti con julienne croccante
di speck e burro fuso aromatizzato

€ 12

ABBINAMENTO

Vino Pinot Nero Cantina LasteRosse

€ 16 piatto + vino

SECONDO

Fette di speck trentino avvolgono
un cuore morbido di formaggio Casolét,
servite con zucchine grigliate dell'orto

€ 12

ABBINAMENTO

Vino Groppello Cantina LasteRosse

€ 16 piatto + vino

DESSERT

Yogurt artigianale cremoso,
servito con mele fresche e noci croccanti,
per un dessert semplice e genuino
dal sapore autentico del territorio

€ 5

ABBINAMENTO

Grappa aromatizzata
della Distilleria Rossi d'Anaunia

€ 3,50

Prezzo menù completo bevande escluse € 29
bevande incluse € 38



ANTIPASTO

Carpaccio di carne salada home made,
mele al limone e formaggio stagionato di malga

€ 14

ABBINAMENTO

Spumante Johanniter Cantina El Zeremia

€ 17 piatto + vino

PRIMO

Fagottino di creap farcito con fonduta
al Casolét del Caseificio Cercen,
mele spadellate e speck croccante

€ 12

ABBINAMENTO

Vino Müller Thurgau Cantina Maso Sperdossi

€ 14 piatto + vino

SECONDO

Guancia di maialino brasata al Gropello,
pure di mela e patate arrostate

€ 16

ABBINAMENTO

Vino Gropello Cantina Maso Sperdossi

€ 19 piatto + vino

DESSERT

La mela

€ 8

Prezzo menù completo bevande escluse € 45

Val di Non



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.

