

# Tempo di

## VENDEMMIA

### MENÙ CON ABBINAMENTO VINI IN OCCASIONE DELLA VENDEMMIA

€40

#### TARTARE DI CARNE SALADA

su barchetta di farina di Storo, crema di fagioli,  
maionese al limone e scaglie di Trentingrana



Consigliato in abbinamento:  
Teroldego rosato - Donati Marco

€13

#### TAGLIOLINI FATTI IN CASA

al ragù di salsiccia e pomodorini confit



Consigliato in abbinamento:  
Planus IGT Vigneti delle Dolomiti - Dorigati  
40% Rebo, 40% Cabernet Sauvignon e 20%  
Teroldego

€13

#### BOCCONCINI DI BACCALA' FRITTO

polenta di Storo e cipolla di Tropea in agrodolce



Consigliato in abbinamento:  
Pinot Grigio Trentino DOC - Castel Firmian  
Riserva

€16