



DiVinNosiola

» quando il vino
si fa santo «

27.03 – 10.04.2026
Valle dei Laghi, Trentino

MENU' CENA 27 MARZO – SAPERI&SAPORI

BENVENUTO

assaggio olio extravergine di Brisighella da ulivi secolari
Presidio Slow Food

ANTIPASTO

Tartare di carne salada del Garda
salumi di razza mora romagnola Presidio Slow Food
Broccolo di S.Massenza
tigelle e focaccia della Valle dei Laghi

CONSOMME'

Passatelli in brodo

PRIMO

Risotto con coregone del Lago di Garda, scalogno di romagna igp
e olio extravergine della Valle dei Laghi da ulivi estremi.

SECONDO

Spalla di razza mora romagnola Presidio Slow Food cotta a bassa
temperatura con purea di sedano rapa

Orologio di formaggi Presidio Slow Food del Trentino

Pan Nosiola con gelato artigianale

ticket 60€