

Ristorante Due Mori

Venerdì 26, Sabato 27 e Domenica 28 pranzo e cena

Menù in abbinamento Trentodoc - 60€

Antipasto:

Taglierino trentino con speck classico, speck cotto, Casolèt della val di Sole e Vezzena di Lavarone

In abbinamento a calice di Revì Millesimato Brut - 80%Chardonnay-20%Pinot Nero (36 mesi sui lieviti)

Primo piatto:

Tagliatelle impastate di mirtillo nero e servite con ragù di capriolo

In abbinamento a calice di Revì Rosè Brut - 70%Pinot Nero-30%Chardonnay (36 mesi sui lieviti)

Secondo piatto:

Bocconcini di cervo accompagnati da polenta gialla di Storo

In abbinamento a calice di Casata Monfort "Le Gènèral Dallemagne" brut - 80%Chardonnay - 20%Pinot Nero (84 mesi sui lieviti)

Dessert:

Treccia mochena trentina ripiena di crema pasticcera e marmellata di mirtillo nero

Caffè e Acqua Surgiva (0,5 lt)

Ristorante Due Mori

via S. Marco 11, 38122 Trento - 0461 984251 - www.ristoranteduemori.com

