

Osteria del gallo nero

Piazza Centrale ,10 Nogaredo TN

vittorioiorio76@gmail.com Tel. 3285839912

Venerdì 25, sabato 26 settembre e domenica 27 settembre (pranzo e cena).

La Toscana incontra il Trentodoc

Percorso degustazione in abbinamento al Trentodoc

Un incontro originale tra la tradizione gastronomica toscana e le eccellenze del territorio trentino. Ogni piatto conserva l'identità dell'Osteria del Gallo Nero, arricchita da ingredienti locali scelti per creare un equilibrio naturale con la freschezza e l'eleganza del Trentodoc

1. BENVENUTO

Crostino toscano, pecorino toscano e miele del Trentino

Un assaggio che unisce subito i due territori: il carattere deciso del crostino e del pecorino toscano incontra la dolcezza delicata del miele trentino. Un contrasto equilibrato tra sapidità, cremosità e note aromatiche.

In abbinamento: calice di Trentodoc Brut.

2. PRIMO

Pici fatti a mano all'aglione con burro di malga trentino

I tradizionali picci toscani, fatti a mano e fatti in casa, vengono conditi con il profumo intenso dell'aglione. Il burro di malga trentino dona morbidezza e rotondità al piatto, senza coprirne l'identità.

In abbinamento: calice di Trentodoc Brut.

3. SECONDO

Tagliata di manzo alla brace con patate del Trentino e verdure di stagione

La carne, cotta alla brace secondo la tradizione dell'Osteria, viene servita con sale in fiocchi e olio extravergine d'oliva. In accompagnamento, patate trentine e verdure stagionali selezionate da produttori locali.

In abbinamento: calice di Trentodoc Rosé.

4. FINALE

Degustazione di pecorini toscani e Vezzena DOP con miele trentino e confettura di cipolle rosse

Un confronto tra formaggi di territori diversi ma accomunati da grande tradizione. Il pecorino toscano incontra il Vezzena DOP, valorizzati dalla dolcezza del miele trentino e dalla nota agrodolce della confettura di cipolle.

In abbinamento: calice di Trento DOC Millesimato o Riserva.



IL SIGNIFICATO DELLA PROPOSTA

Questa non è una fusione che modifica la cucina toscana, ma un dialogo tra territori. Le ricette e le tecniche restano fedeli alla tradizione dell'Osteria del Gallo Nero, mentre alcuni ingredienti selezionati del Trentino arricchiscono i piatti e ne esaltano il legame con il territorio.

Due territori, una sola esperienza: il calore della Toscana incontra la freschezza del Trentino.

Costo a persona: 45,00 €

Preferibile la prenotazione telefonica o via e-mail

Osteria del gallo nero

Piazza Centrale ,10 Nogaredo TN

vittorioiorio76@gmail.com Tel. 3285839912

