



Ritorno al gusto che conforta

Cinque tappe di un viaggio che parte dal Trentino, oggi mia fonte quotidiana d'ispirazione, per attraversare i sapori che hanno segnato il mio percorso, acceso ricordi, generato energia.

Questo menu è un tributo al comfort food come gesto di cura, emozione e autenticità. È un racconto di ingredienti essenziali, intrecciati alla mia visione di cucina, visione che nutre il corpo e accende la memoria.

E' soprattutto un invito alla tavola: quel luogo unico dove la nostra cultura si fa convivialità, dialogo, appartenenza.

Qui il cibo non è solo tecnica, è gusto, nutrimento e relazione.

Benvenuti

*Lo Chef di cucina
Edoardo Fumagalli*

MENU

Pane delle Palafitte e burro al nasturzio

Senza fretta

Carote della val di Gresta,
pane all'aceto di mele e scalogni

Il re dell'orto

Carciofo d'altura, formaggio canestrato trentino, crema di limoni bruciati.
Crudo di carciofi all'aceto di Chardonnay e melissa

Profondità di lago

Bottoncini di pasta di uova di salmerino alpino,
consommé di lische arrostate e ciuiga del Banale

La forza quieta della montagna

Vacchetta Rendena al Pinot Nero,
polenta di Storo e funghi raccolti

Dolce tartufo d'autunno

Caramello di miso di noci Bleggiane

Piccola pasticceria

IN ABBINAMENTO

Ferrari Perlé 2019, Trentodoc

Ferrari Perlé Rosé Riserva 2018, Trentodoc

Tenute Lunelli Maso Montalto 2021, Trentino Pinot Nero D.O.C.

Ferrari Maximum Demi Sec, Trentodoc