



## LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DELLA VALLAGARINA AD ARTINGEGNA

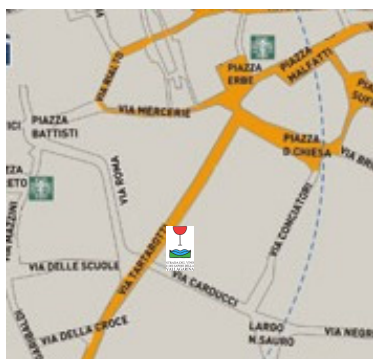
4 - 7 SETTEMBRE 2008

La Strada del Vino e dei Sapori della Vallagarina è ospite di Artingegna 2008 presso i Giardini dell'Ex-Tavolare tra via Tartarotti e via Carducci, a pochi metri dalla Sede della Segreteria Organizzativa della Mostra.

Lo stand vi potrà ospitare ogni sera, a partire da giovedì fino a domenica. Il servizio sarà attivo anche sabato e domenica a pranzo

La formula da noi individuata in questi ultimi anni, ovvero del piatto unico abbinato ad una ricca selezione di vini al bicchiere delle aziende agricole e delle cantine del territorio, permetterà agli ospiti di fermarsi nel nostro stand con una certa tranquillità senza far perdere loro le tante curiosità e gli appuntamenti di *Artingegna*.

Ad ogni servizio si alterneranno 6 Ristoratori della Vallagarina...ecco i loro golosi menù...



**Giovedì [ 19.00 - 23.00 ]**

### **RISTORANTE GIARDINO DAL BARBA**

[via Pesenti 1 - Villa Lagarina; T 0464 411413]

CONIGLIO DEL BARBA CON VERDURE DELLA VAL DI GRESTA GRIGLIATE E POLENTA DI STORO ALLA PIASTRA

TROTA ALLA TRENTINGRAPPA ACCOMPAGNATA DA TORTEL DI PATATE GRESTANE E FAGIOLI BORLOTTI

SFOGLIATINA DI MELE DELLA VAL DI NON CON GELATO ALLA VANIGLIA E COULIS DI FRAGOLE DI SANT'ORSOLA

COMPOSTA DI PRUGNE DI DRO IN CROSTA CON AVENA E ZUCCHERO DI CANNA

**Venerdì [ 19.00 - 23.00 ]**

### **TRATTORIA AL CAMINETTO**

[piazza Erbe 2 - Ala; T 0464 671564]

ORZOTTO CON SPECK, RUCOLA E FUNGHI CON ROTOLO DI POLLO RIPIENO DI LUCANICA CON CONTORNO DI CRAUTEL

PENNE ALLA TRENTINA CON SALAME ALL'ACETO E POLENTINA DI FARINA INTEGRALE DEL MULINO PELLEGRINI MACINATA A PIETRA

CREPELLINA DI MAIS CON CREMA DI CIOCCOLATO BIANCO

TORTINO AL RADICCHIO DELLA VAL DI GRESTA

**Sabato [ 12.00 - 15.00 ]**

**RISTORANTE ANTICA GARDUMO**

[via ai Piani 1 - Ronzo Chienis; T 0464 802855]

ORZOTTO ALLE VERDURE GRESENE E PORCINI, MANTECATO CON GRANA TRENTO E OLIO DEL GARDA ACCOMPAGNATO DA GUANCIA DI MANZO BRASATA AL LAGREIN DELLA CANTINA MORI COLLI - ZUGNA E POLENTINA DI STORO E FOCACCIA RADICCHIO E NOCI

CRESPELLINE AL RADICCHIO GRESENO CON GALLETO DISSOCCATO SU FONDUTA DI FORMAGGI DI MALGA DEL CASEIFICIO DI SABBIONARA D'AVIO E STRUDEL CROCCANTE DI VERDURE GRESENE AL SESAMO E FOCACCIA PATATE E ROSMARINO

TORTINO DI MELE GOLDEN DELICIOUS CON SALSA VANIGLIA CALDA  
SEMIFREDDO AL MIELE E PRUGNE SECCHE DI DRO CON SALSA DI FRAGOLE

**Sabato [ 19.00 - 23.00 ]**

**RISTORANTE SAN COLOMBANO**

[via Vicenza 30 - Rovereto; T 0464 436006]

FONDUTA DI FORMAGGI DEL CASÈL CON POLENTA TARAGNA DEL MOLINO PELLEGRINI E FINFERLI E UMIDO

FAGOTTINO DI VITELLO ALLO SPECK E NOSTRANO CON ROTOLO DI PATATE GRESENE, SPINACI AL BURRO FUSO E TEGOLINE *ROSTIÈ*

TORTINO DI MELE CON ZABAIONE FREDDO AL MOSCATO DI ALDENO  
*FORTAIE* ALLA MARMELLATA DI PRUGNE DELLA NONNA.

**Domenica [ 12.00 - 15.00 ]**

**RISTORANTE FLORA**

[via Abetone 94 - Rovereto; T 0464 438333]

CANEDERLI ALLA TRENTO CON MAIALINO STUFATO ALLE PRUGNE. INSALATA DI CAPPUCI AL CUMINO

FAGOTTO DI TROTA ALLE MELE CON POLENTA DI MAIS BIANCO E GNOCCHETTI DI CAROTE AL CAVALLO AFFUMICATO

BISCOTTO GELATO AL MARZEMINO CON SALSA DI CIOCCOLATO NERO E SCIROPPO DI SAMBUCO  
TORTINO DI RICOTTA CAPRINA E FICHI ALLA GRAPPA

**Domenica [ 19.00 - 23.00 ]**

**RISTORANTE LOCANDA D&D**

[via Maso 2 - Sasso di Nogaredo; T 0464 410777]

POLENTA DI MARRANO ROSSO MACINATA IN LOCANDA CON PUNTINE COTTE ALLA BRACE E VERDURINE AL FORNO

ORZOTTO AL MARZEMINO INSAPORITO CON LE ERBE DELL'ORTO E SERVITO CON LA LUGANEGA DEL BALDO E CIALDA CROCCANTE DI GRANA

TORTINO DI CAROTE DELLA VAL DI GRESTA TIEPIDO CON SALSA VANIGLIA BOURBON  
SEMIFREDDO DI MELA VERDE CON CUORE DI MIRTILLO CULIS DI FRAGOLE

I ristoratori si alterneranno ad ogni servizio assieme ai produttori di vino che avranno piacere di accogliervi nella nostra originale tensostruttura, arredata con un piacevole mix di di antico e moderno, grazie anche alle opere di Tuning Art

I piatti unici sono proposti al pubblico\* ad € 15,00

I dolci ad € 5,00

I vini al bicchiere vanno da € 2,00 ad € 3,00

\* vedi condizioni diverse proposte dalla Segreteria Organizzativa ai titolari degli stand presenti in occasione della Mostra