

★ DOLOMITI  
PAGANELLA

TRENTINO



# La Paganella del Gusto

Alla scoperta dei sapori antichi  
nei ristoranti dell'Altopiano della Paganella

dal 13 al 22 settembre 2019



Attraverso i piaceri della tavola  
i ristoratori e gli artigiani agroalimentari  
del territorio diventano ambasciatori  
di un tempo passato  
per promuovere il patrimonio  
della biodiversità  
delle piccole produzioni locali,  
valorizzando memoria, tradizione  
e saggezza del luogo.

I menù saranno caratterizzati  
dai prodotti di eccellenza dei produttori aderenti.

Iniziativa del gruppo ristoratori  
dell'Altopiano della Paganella  
con la preziosa partecipazione  
dei produttori del territorio.





Andalo, 22 settembre

# Turismo, Territorio, Tradizione

## Festa di fine stagione

appuntamento in piazza Dolomiti  
per scoprire i prodotti del territorio  
accompagnati dalla sapiente guida  
di chi direttamente li produce.

Sfida per la miglior torta di patate  
con la speciale giuria  
della Confraternita del Tortel.  
Musica, giochi, animazione...

Programma dettagliato su  
[www.andalovacanze.com](http://www.andalovacanze.com)



*Produttori & Partner*





La **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** è un percorso ideale, una raccolta di eccellenze, un mondo di piaceri per il palato.

I prodotti da scoprire, raccontati dagli oltre 370 soci che compongono l'associazione, spaziano dall'olio extravergine di oliva ai formaggi, dai salumi alle trote, dalla frutta agli ortaggi in abbinata alla grappa e alle eccellenze enologiche del territorio quali il Trentodoc, Nosiola e Vino Santo, Müller Thurgau, Marzemino e naturalmente il Teroldego Rotaliano, principe dei vini trentini.

Scoprite i ristoranti soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, dove potrete gustare il sapore autentico della cucina Trentina abbinato ai migliori vini del territorio.



### **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**

Via della Villa 6/c – 38123 Villazzano di Trento (TN)

tel. +39 0461 921863 – [info@stradavinotrentino.com](mailto:info@stradavinotrentino.com)

[www.stradavinotrentino.com](http://www.stradavinotrentino.com)

● **Cantina Andrea Martinelli**  
via del Castello 10, Mezzocorona  
tel. 338 8288686 [cantinamartinelli@gmail.com](mailto:cantinamartinelli@gmail.com)



● **Azienda agricola Donati Marco**  
Via C. Battisti 41, Mezzocorona  
Tel. 0461 604141 [info@cantinadonatimarco.it](mailto:info@cantinadonatimarco.it)



● **Azienda vinicola F.lli Dorigati**  
Via Dante 5, Mezzocorona  
Tel. 0461 605313 [vini@dorigati.it](mailto:vini@dorigati.it)



● **Azienda vinicola Gaierhof**  
via 4 Novembre 51, Roverè della Luna  
Tel. 0461 658514 [informazioni@gaierhof.com](mailto:informazioni@gaierhof.com)



● **Azienda agricola Foradori**  
Via Damiano Chiesa 1, Mezzolombardo  
Tel. 0461 875000 [info@elisabettaforadori.com](mailto:info@elisabettaforadori.com)

FORADORI

● **Cantina Endrizzi**  
Località Masetto 2, San Michele all'Adige  
Tel. 0461.650129 - [info@endrizzi.it](mailto:info@endrizzi.it)



● **Azienda agricola De Vescovi Ulzbach**  
Piazza G. Garibaldi, 12, Mezzocorona  
Tel. 0461 174 0050 [info@devescoviulzbach.it](mailto:info@devescoviulzbach.it)



● **Cantina De Vigili**  
Via Molini 28, Mezzolombardo  
Tel. 349 554 3239 - [info@cantinadevigili.it](mailto:info@cantinadevigili.it)



● **Azienda agricola Zeni**  
Via Stretta 2, Grumo/San Michele all'Adige  
Tel. 0461 650456 - [info@zeni.tn.it](mailto:info@zeni.tn.it)



● **Azienda Agricola Paolo Perlot**

Via Garibaldi 13  
Fai della Paganella (TN)  
tel. 340 0765104  
paoloperlot@yahoo.it

● **Azienda Agricola El Mas del Sisto**

Via dei Molini, 8  
Fai della Paganella (TN)  
tel. 334 7479519  
elmasdelsisto.it@gmail.com



● **Le Chicche Bio Arx**

Via Perli 4  
Andalo (TN)  
tel. 347 0030608  
info@lechicchearco.it



● **Mieli d'autore**

Via ai Dossi 22, C/o Agriturismo Florandonole  
Fai della Paganella (TN)  
tel. 348 4975501  
info@mielidautore.it



● **Cavit**

Via del Ponte, 31  
Trento (TN)  
numero verde: 800 491280  
cavit@cavit.it



● **Birra del Bosco snc**

via Postal, 45  
San Michele all'Adige (TN)  
tel. 393 9075131  
info@birradelbosco.it



● **Zafferano del Banale**

Via di Berghi 7/b  
San Lorenzo Dorsino (TN)  
tel. 335 6867709  
zafferanodelbanale@gmail.com



● **Caseificio Sociale di Coredo**

Via S. Romedio, 21  
Coredo Predaia (TN)  
tel. 0463 536231  
cas.coredotalice.it



● **Dal Massimo il Goloso**

Piazza Cigni, 6  
Coredo Predaia (TN)  
tel. 340 7375185  
macelleriacorra@tin.it



● **Agraria Riva del Garda**

Loc. S. Nazzaro, 4  
Riva del Garda (TN)  
tel. 0464 552133  
info@agririva.it



● **Azienda agricola Alla Sarca**

Via Brazol 13  
Arco (TN)  
tel. 348 4404045  
ivoamistadi@gmail.com



● **B.I.A. Flora**

Via Degasperi 219  
Malè (TN)  
Tel. 339 8887282  
antonellomichelon@alice.it







# Menu Alt Spaur

## *Piccolo saluto della torta di patate a fantasia dello chef*

Lumache in umido  
al prezzemolo del Brenz in crosta integrale

Mammoli di patata viola e mortandela nonesa croccante  
con olio crudo del frantoio di Riva del Garda  
e spolverata di formaggio di Malga dei Brenzi

Brasato al Teroldego de Mezombart con salsa ai mirtilli del "Maso Dorech"  
accompagnato da catalogna dell'orto Insaporita

Frittelle calde di mela del Rampanelli con salsa al miele di Belfort

**Costo: € 40,00 vini inclusi**

È gradita la prenotazione



**Alt Spaur**

via Trento 3, **Spormaggiore** • 0461 641008

# Menu Al Picchio Rosso

## *Piccolo saluto della torta di patate a fantasia dello chef*

Salmerino marinato con insalatina fresca di stagione,  
quadrucci di barbabietola e noci del Bleggio

Orzotto mantecato agli Asparagi di Zambana marinati sott'olio di oliva,  
fagioli borlotti dell'Altopiano e uova di quaglia pochet

Tagliata di cervo con bietoline dell' ortesel stufate al pino mugo,  
Olio Evo del frantoio di Riva e polenta di patate

Strudel di mele del "Picchio Rosso"  
rivisitato secondo il gusto dello chef

**Costo: € 50,00 vini inclusi**

È gradita la prenotazione



loc. Priori 3, **Cavedago** • 391 3233093

# Menu Europa

## *Piccolo saluto della torta di patate a fantasia dello chef*

Minestra 'Broa' dagli antichi sapori con fagioli borlotti e patate nostrane del "Perlot" di Fai della Paganella

Spätzle all'ortica selvatica  
con ragout di funghi di stagione

Salmerino 'en saor' con cipolle caramellate,  
pinoli e uvetta su letto di misticanza croccante

Semifreddo alla mela della Val di Non al fresco di piccoli frutti di bosco

**Costo: € 35,00 vini inclusi**

È gradita la prenotazione



RISTORANTE  
PIZZERIA  
*europa*

via Nazionale 13, **Molveno** • 0461 586937

# Menu Bucaneve

## *Piccolo saluto della torta di patate a fantasia dello chef*

Medaglia di 'Patugol' su crema ai porcini  
e porri del "Mas del Sisto" e luganega Trentina

Canederlotti alle 'Comode dei Ceda'  
con fonduta di formaggio Paganella

Bocconcini di salmerino alpino in crosta di Polenta Trentina  
con verdure di stagione saltate del "Mas del Sisto"

Frittelle di polenta di mais al miele alpino di propria produzione  
e fiori di campo

**Costo: € 40,00 vini inclusi**

È gradita la prenotazione



***Ristorante Bucaneve Molveno***

via G. Garibaldi 50, **Molveno** • 0461 586464

# Menu La Dispensa

## *Piccolo saluto della torta di patate a fantasia dello chef*

Stoccafisso mantecato, polentina bianca "Mulino Pellegrini"  
e croccante di canederlo

Spaghetti fatti in casa con farina di Storo  
spadellati al burro di malga, bottarga di trota e le sue uova

Trippa alla montanara servita asciutta  
con fagioli del "Perlot" di Fai della Paganella,  
tartar di carne salada e patata cotta al sale

Gelato alla mela cotta e cannella,  
crema dolce di rapa rossa e sbrisolona al Trentingrana

**Costo: € 40,00 vini inclusi**

È gradita la prenotazione



RISTORANTE

via Nazionale 4, **Molveno** • 0461 586965

# Menu Hotel Londra

## *Piccolo saluto della torta di patate a fantasia dello chef*

Magatello di manzetta rendenese cotto in forno a bassa temperatura con prugne di Dro in mantello di lardo di spallotto trentino e croccante di patate del Bleggio

Geometria di strangolapreti su cremoso di spressa delle Giudicarie e finferli della Paganella

Polenta di farina gialla di Storo con filetto di salmerino alpino in crosta di mais e mele Golden della Val di Non in osmosi di sedano rapa dell'azienda agricola Perlot di Fai della Paganella

Semifreddo alla grappa di 'zirmol' salsa al burbon, fragoline di bosco di Sant'Orsola e nocciole selvatiche di Molveno sabbiate

**Costo: € 40,00 vini inclusi**

È gradita la prenotazione



via Nazionale 34, **Molveno** • 0461 586943

# Menu Corona Dolomites Hotel

## *Piccolo saluto della torta di patate a fantasia dello chef*

'La Panada' con 'temolo in saor', verdure dell'orto e polenta soffiata

Ravioli di pasta al farro con bietoline, ricotta della Paganella, filetto di maiale affumicato petali di cipolla al miele e polvere di olive

Filetto di bue nostrano affogato al Teroldego con sedano rapa zucca e mortandela nonesa di Massimo il Goloso

"Onore alla Regina... La Mela!"

Bavarese alla mela spadellata al rosmarino, biscotto speziato e gelato alla grappa Trentina

**Costo: € 60,00 vini inclusi**

È gradita la prenotazione



via Dossi 6, **Andalo** • 0461 1860322



# Menu Empatia

## *Piccolo saluto della torta di patate a fantasia dello chef*

Carpaccio di carne salada del Sarca  
con maionese alla mela golden az. agricola Osti Marco

Gnocchi morbidi di patate della Paganella  
con le 'zitole' di lardo

Filetto di maiale al mirtillo nero in salsa alla grappa di Cabernet  
con patate 'rostide de Andel'

Semifreddo ai fiori di sambuco  
e petali di fiordaliso dell'Altopiano al fresco di mentuccia alpina

**Costo: € 45,00 vini inclusi**

È gradita la prenotazione



via Tenaglia 9, **Andalo** • 0461 585701

# Menu

## Il Piccolo Dolomiti Resort

### *Piccolo saluto della torta di patate a fantasia dello chef*

Affumicati di lago su crema leggermente acidula  
con fiori e erbe di montagna, susine di Dro e grissino al fieno

Ravioli al 'bro brusá' su battuto di capriolo  
e perle di ricotta di malga del caseificio di Coredò

Coscetta di coniglio in dolce cottura alla birra "Del bosco"  
con polenta di patate al grano saraceno, barzola e polvere di rapa rossa

Bavarese allo jogurt bio al vino santo di "Toblino",  
spuma ai frutti di bosco, crumble alle noci  
con cialda al miele di Castel Belfort

**Costo: € 50,00 vini inclusi**

È gradita la prenotazione



Il Piccolo  ★  
Dolomiti Resort ★  
www.piccolo.it

via Pegorar 2, **Andalo** • 0461 585710

# Menu Bistrot Dolomieu

*Piccolo saluto della torta di patate a fantasia dello chef*

Canederlo di pane casereccio soffiato al formaggio Paganella  
su letto di coste al vapore, dressing di lamponi  
e miele di melata di Mieli d'autore di Fai della Paganella

Zuppa di rape rosse dell' azienda biologica "Paolo Perlot"  
con gnocchetti alle molche e fiori di montagna di "Sofia Erbe Vive"

Schiaccia di Mais Spin germinato con carpaccio di carne salada di Bue  
di "Massimo il Goloso", insalata di funghi di stagione e scaglie di Trentingrana  
al fresco d' olio di oliva Q6 parallelo bio del "Frantoio di Riva del Garda"

Torta di susine e noci Trentine al miele di agrumi di Fai  
con composta alle bacche di sambuco

**Costo: € 40,00 vini inclusi**

È gradita la prenotazione



via Ponte Lambin 4, **Andalo** • 349 6347325 / 0461 585952

# Menu Al Faggio

## *Piccolo saluto della torta di patate a fantasia dello chef*

Tartare di scamone di manzo razza Rendena  
marinato leggermente speziato  
su cavolo rosso stufato, biscotti croccanti al mais e grana trentino

Pasta casereccia del pastificio Le Chicche  
al pesto al 'dente di cane' (Tarassaco)

Baccalà gratinato alla trentina con patate e sedano rapa

Tortino dolce di pane di segala e semi di papavero  
su salsa al ribes nero dell'azienda agricola "Bia Flora"

**Costo: € 40,00 vini inclusi**

È gradita la prenotazione



via Fovo 11, **Andalo** • 339 4323187

# Menu biologico Le Chicche BioBistro

*Piccolo saluto della torta di patate a fantasia dello chef*

Flan di Formaggio Paganella\* del "Caseificio di Coredò"  
su Mosa di Maranino Rosso del Lomaso

Mezzelune di Grano Trentino e saraceno farcite con erbe spontanee  
delle Dolomiti, ricotta fresca della Val di Sole,  
semi di papavero e crema di rosa canina selvatica

Maltagliati "ARX" di Farro integrale della Val di Gresta all'uovo del "Tondin"  
con ragù tagliato al coltello di capriolo del Parco del Brenta  
in salmì di Teroldego, ginepro e mugo selvatici

Semifreddo alla Camomilla del "Ritorno"  
su polvere di biscotto de Le Chicche alla menta del Baldo,  
riduzione di malva e dadolata di mele del "Mas del Sisto" caramellate

**Costo: € 50,00 vini inclusi**

È gradita la prenotazione



via Perli 4, **Andalo** • 347 0030608

# Menu

## The Dining Lounge at Solea

*Piccolo saluto della torta di patate a fantasia dello chef*

Prosciutto di cervo fatto in casa al fresco di ribes del "Mas del Sisto"  
e crackers di patate del "Perlot"

Spaghettoni Bio di grano Matt alla rapa rossa con speck  
di "Massimo il Goloso" e formaggio stagionato a latte crudo

Guancetta di maiale in dolce cottura con mele golden  
al fresco di timo e canederlotti alle ortiche

Tiramisù ai lamponi con gelato di polenta  
e crumble ai porcini di bosco

**Costo: € 65,00 vini inclusi**

È gradita la prenotazione



# SOLEA

BOUTIQUE & SPA HOTEL

via Battisti 15, **Fai della Paganella** • 0461 581065

# Menu

## Ristorante Agostini

### *Piccolo saluto della torta di patate a fantasia dello chef*

Bocconcini di trota trentina marinati  
su misticanza all'olio extra vergine di oliva Bio  
46mo parallelo del "Frantoio di Riva"

Gnocconi di pane e verze di Fai della Paganella  
su porri al burro di malga e speck fragrante

Puntine di maiale cotte a bassa temperatura  
con polenta del Bleggio e insalatina di cavolo capuccio

Canederlo di mele fritto, mousse al mascarpone e cannella  
con composta di ribes rosso del "Perlot"

**Costo: € 40,00 vini inclusi**

È gradita la prenotazione



# AGOSTINI

piazza Italia Unita 16, **Fai della Paganella** • 0461 583301

# Menu Rifugio Meriz

*Piccolo saluto della torta di patate a fantasia dello chef*

Tortino di sedano rapa con briciole di Mortandela  
e sfoglie di Nostrano "Malga di Fai"

Cuori di pasta fresca con ripieno di patate e pancetta affumicata  
serviti semplicemente con burro alle erbe aromatiche

Coniglio nostrano arrosto marinato al vino bianco e ginepro  
accompagnato da patate 'rostide'

Dolce a scelta

Cream di ricotta alla grappa con caramello al miele di fiori di "Thun"

Tortino di carote servito con crema di uova e latte

Tisana al Cumino

**Costo: € 40,00 vini inclusi**

È gradita la prenotazione



loc. Meriz, **Paganella** • 0461 1636378 / 347 8925725



# Menu Rifugio Dosson

*Piccolo saluto della torta di patate a fantasia dello chef*

Radicchio Lusia accompagnato da frittelle di patate  
con scaglie di Trentingrana

Trota marinata servita su crostoni di pane casereccio  
con quenelle di ricotta caprina all'erba cipollina

'Fortaia' di grano saraceno con formaggio morbido,  
bieta e pesto di salsiccia fragrante

Guancette di maiale con spuma di tuberi e pinzimonio di verdure

Dolce a scelta

Mousse allo yogurt con prugne selvatiche confit

Torta 'de levà' con mele sfumate al Teroldego

Tisana al Cumino

**Costo: € 40,00 vini inclusi**

È gradita la prenotazione



loc. Dosson, **Paganella** • 0461 1636246

# Menu Rifugio La Roda

*Piccolo saluto della torta di patate a fantasia dello chef*

Bresaola di cervo con insalatina di funghi di stagione  
e Trentingrana di Malga


'Ravioi de Formai della Malga de Fai'  
con Tisana al Pino Mugo

Verze 'rostide' con luganega di "Massimo il Goloso",  
pancetta affumicata e polenta di mais delle Giudicarie

'Kaiserschmarren' con marmellata di mirtillo  
e profumo di grappa al Pino Mugo

**Costo: € 40,00 vini inclusi**  
È gradita la prenotazione



Rifugio La Roda 

loc. Cima Paganella, **Paganella** • 340 5841890

★ DOLOMITI  
PAGANELLA

TRENTINO



eurochocolate christmas  
International Chocolate Exhibition

TRENTINO  
Dolomiti Paganella  
12|15 Dicembre 2019

ANTEPRIMA SULLE PISTE  
7/8 Dicembre 2019



INIZIATIVA DEL  
*Gruppo Ristoratori  
dell'Altopiano della Paganella*  
CON LA PREZIOSA PARTECIPAZIONE DEI  
*Produttori del territorio*



Comune di Andalo

