



dal 7 al 20 settembre 2020



Crema di patate della Paganella
con crumel di pan di segale

Gnocchi di patate crude saporiti al burro di Malga,
pesto all'ortica e polvere di speck Trentino

Guancialetto di maiale brasato e polenta di Formenton

Semifreddo al cirmolo con frutti di bosco

Euro 42,00

Vino al bicchiere, acqua e caffè inclusi



via Fovo 11, Andalo
339 4323187

www.ristorantetrattoriaalfaggio.it
alfaggio@libero.it



Sbrisolona al Trentingrana con sorbetto al tarassaco,
baccalà e Lardo di montagna del "Massimo il goloso"

"Rave patate luganeghe e brise" Ravioli di pasta di patate
con le rape lucanica nostrana bollicine
di formaggio di malga e caviale di porcini

Tagliata di agnello salmistrato con misticanza selvatica
polenta morbida del Bleggio

Galletta al grano saraceno con gelato alla zucca noci
caramellate e bavarese al miele di castagno
di "Castel Belfort"

Euro 65,00

Abbinamento vini incluso



via Dossi 6, Andalo

0461 1860322

www.coronadolomiteshotel.com

info@coronadolomiteshotel.com



Tartare di cervo marinato ai frutti rossi
con mousse di sedano rapa e sbrisolona di Trentingrana
(Caseificio Presanella)

Ravioli alla mosa profumata al pino mugo
con battuto di coniglio del Bleggio (Crosina)

Trancetto di salmerino (Trota Oro)
con brunoise di patate pancettate e soffice ai porcini

Sottobosco:

Porcino alle nocciole e yoghurt (Maso Grezi)
con crema al sambuco e miele (Castel Belfort)
su terra speziata alla cannella

Euro 50,00

1 calice di vino incluso



via Pegorar 2, Andalo
0461 585710
www.piccolo.it
piccolo@piccolo.it



Cavedano marinato al timo e pepe rosa
con polentina di mele, Sarda del Garda marinata
con capperi e cipolla, Trota marinata al pepe nero
con porcini della Paganella

Crema di salmerino alpino con perle di torta di patate
della Paganella e tartufo nero

Bigoi all'uovo d'anatra con ragù di Sarde e Lavarello,
cipollotto e datterino Trentino

Semifreddo ai fiori di montagna e panna fresca
di malga in guscio croccante di cioccolato fondente,
noci ed estratto di mugo

Euro 69,00

Codecce (Nosiola, Goldtraminer, Sauvignon) senza solfiti
dell'Az. Agr. Pisoni, un cesto di pane artigianale
del nostro forno e il servizio inclusi.



via Perli 4, Andalo
347 0030608
www.lechicchearco.it
info@lechicchearco.it



Risotto alle mele Golden Melinda,
formaggio Casolet, e speck croccante
Filettino di maialino (Macelleria Ballardini)
al porro, senape e Polenta di Storo

Euro 25,00
1 calice di vino incluso



loc. Dosson, Paganella
0461 1636246
www.paganellarifugi.it
info@paganellarifugi.it



BENARRIVATI: Tortel de patate con radicchietto
e cavolo cappuccio della Piana Rotaliana
Riflessi sul Brenta Spumante

ANTIPASTO: Salmerino Alpino del Lago di Molveno
e Trota Salmonata in carpione e le loro verdure
Riflessi sul Brenta Spumante

PRIMO: Risotto al Pino Mugo della Paganella
con briciole di segalino e formaggio Barzola di capra
Riflessi sul Brenta Galin (Incrocio Manzoni,Veltliner)

SECONDO: Filetto di Cervo in crosta di fieno
con Polenta del Bleggio e essenza di Abete Rosso
Riflessi sul Brenta Teroldego

IN FINE: Dolce tortello di patata con gelato
al caprino e salsa al lampone
Moscato Rosa Fondazione Mach

Euro 55,00

Abbinamento vini incluso

Rifugio La Roda 

loc. Cima Paganella, Paganella
340 5841890
www.laroda.it
info@laroda.it



Trota affumicata, le sue uova, pan di segale,
panna agra, semi di papavero
Nosiola "Fontanasanta" 2018 Foradori

Tonco de pontesél, polenta di Storo
Teroldego riserva "Diedri" 2017 Dorigati

Zuppetta di frutti di sottobosco,
soufflè ghiacciato all'essenza di cirmolo

Euro 45,00

Abbinamento vini incluso



Piazza Scuole 3, Molveno
340 6753585
mirko.lorandini.95@gmail.com



ENTRÈ DELLO CHEF

Il nostro prosciutto di cervo marinato
alle erbe aromatiche di montagna e affumicato
al legno di melo servito con gelato all'olio del Garda

I tortelloni di pasta fresca al consumato
di Teroldego Rotaliano con fonduta di formaggi nostrani
e finferli su salsa di zafferano del Banale

La tagliata di scottona Rendenese all'aglio nero
e aceto ai lamponi
con cubettoni di patate profumate al ginepro

La cupoletta cremosa alla ricotta salata
con petali di cioccolato bianco e miele di castagno
su specchio di fondente al pepe rosa

Euro 43,00

Incluso 1 calice di Teroldego "Cantina Endrizzi"
San Michele all'Adige

fontanella

FEELINGHOTEL

via Bettega, 3 Molveno

0461 586955

www.hfontanella.it

info@hfontanella.it



IL BENVENUTO DELLO CHEF

Salmerino alpino leggermente affumicato
e servito con le sue uova, zuppetta di rapa rossa
e maionese al rafano

Bottoni alla sfoglia d'oro giallo
ripieni di formaggio fresco di malga e aglio orsino
in intingolo di bue e caviale di Limone del Garda

Guancia di vitello in dolce cottura accompagnata
purea di zucca autunnale e broccolo verde di Torbole

Il nostro gelato all'ortica su crumble al cioccolato
e spugna soffiata ai piccoli frutti

Euro 45,00



R I S T O R A N T E

via Nazionale 4, Molveno

0461 586965

www.hoteldulac.it

info@hoteldulac.it



Piccolo tortel di patate, speck della Val Rendena,
fagioli di Lamon
in concia e Casolet della Val di Sole

Gnocchi di formaggio Paganella all'erba cipollina
con burro di malga versato e Trentingrana

Guancetta di manzo brasata al teroldego Endrizzi
con purè di patate di montagna
profumato alla salvia dell'orto

Strudel di mele della Val di Non
con salsa alla vaniglia

Euro 40,00
calice di vino incluso



via Nazionale 34, Molveno
0461 586943

www.londramolveno.it
hotel@londramolveno.it



Gnocchi di polenta di Storo
con ragù di cervo tagliato al coltello e finferli

Coniglio nostrano al forno
con patate e biette bio di Perlot

Crostata con crema al mascarpone
e ricotta della Malga di Fai

Crumble al miele del Castel Belfort e frutta secca

Euro 29,00

Incluso 1 calice di Marzemino
Istituto Agrario San Michele

AGOSTINI

piazza Italia Unita 16, Fai della Paganella

0461 583301

www.bbagostini.com

info@pizzeriaagostini.it



Il Tortino di pasta brisè con ripieno di asparagi
su salsa al Trentingrana e pinoli tostati

Dal nostro laboratorio di pasta fresca
il Raviolo di grano saraceno
ripieno al brasato di Antica Macelleria Ballardini
su letto di verdure croccanti

La Sbrisolona al cacao con ricotta,
amaretto e amarene

Euro 35,00

1 calice di vino incluso



loc. Meriz, Paganella
0461 1636378 / 347 8925725
www.paganellarifugi.it
info@paganellarifugi.it



Carpaccio di trota marinata agli agrumi
con cipolle in agrodolce e spuma al rafano
Bicchiere di Pinot bianco Egger Ramer

Orzotto Trentino con lucanica e rosmarino
mantecato con crema di sedano rapa
Bicchiere di Lagrein cantina Dorigati Mezzocorona

Filetto di salmerino alle erbe di montagna
con peperonata e patate al forno di Cavedago
Bicchiere di Sauvignon cantina Istituto Agrario

Strudel di mele di Spormaggiore con salsa cannella
Bicchiere di Moscato Giallo cantina Gaierhof

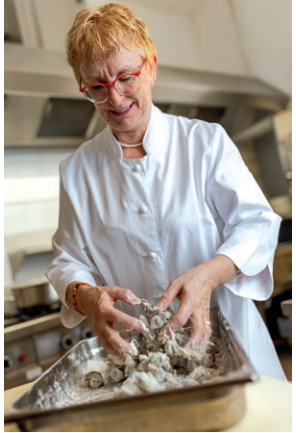
Euro 50,00

Abbinamento vini incluso



loc. Priori 3, Cavedago
391 3233093

www.alpicchiorosso.com
info@alpicchiorosso.com



Prosciutto di cervo di Tito Speck
con mousse al formaggio di malga, crostino di pane
casereccio alle noci bio
di Azienda Agricola Biologica Osti Marco
e riduzione al Pinot nero

Chicche di patate di Salter all'ortica
con burro chiarificato e cialda di Trentingrana

Rolle di salmerino alpino ripieno di brunoise
di verdure con patate al timo

Julienne di omelette dolci,
con salsa alle more dell'azienda agricola Bio Rampanelli

Euro 42,00

1 calice Pinot Grigio incluso

 Alt Spaur

via Trento 3, Spormaggiore
0461 641008

www.albergoaltspaur.it
info@albergoaltspaur.it



www.visitdolomitipaganella.it

#feelpaganella



PHOTO CREDITS: Arch. Apt Dolomiti Paganella, ph. Frizzera, ph. Crippa, ph. Storytravelers, ph. Multiweb, ph. Astrologo, ph. Tonina, ph. Ronny Kiaulehn, ph. Modica, Arch. Strada del Vino e dei Saporì

