

MENÙ AL SAPOR DI CIUÌGA

nei ristoranti e nelle locande del Borgo
dal 31 ottobre (cena) al 3 novembre 2024

LE LOCANDE GASTRONOMICHE

Ristori delle Associazioni di volontariato locali

Un itinerario a tutto gusto tra i vòlt della sagra per scoprire la cucina della tradizione locale.

Con la partecipazione alla Sagra della Ciuiga, promossa e consentita dalla Proloco di San Lorenzo in Banale, le Associazioni locali di volontariato si autofinanziano per realizzare importanti progetti per la crescita e lo sviluppo sociale del nostro territorio e della nostra Comunità.

CHEF DEL BORGO

Tortel de patata ripieno di Ciuiga, capussi conciadi e formaggio Fontanel di Fiavé

IL DOLCE DELLE DONNE RURALI

Strauben, anche senza glutine

Caffè con la moka

Succo di mela caldo

The caldo e vin brulè

LA COSINA DE LAC

Orzotto mantecato alla Ciuiga e Trentingrana

Tagliatelle al burro fuso con tartufo del Banale

Salmerino alpino marinato su cappuccio con aceto, lamponi e fasoi

Carne salda con fagioli e cappuccio

Linzer (crostata ai frutti di bosco)

OSTERIA AMATORI CALCIO STENICO SAN LORENZO

Panino con hamburger alla Ciuiga, crauti e formaggi trentini

Panino con wurstel

OSTERIA DE LA BANDA

En Gnoc, na patata e la Ciuiga

Tagliere con Ciuiga e prodotti trentini

Crepes dolci

OSTERIA PRO LOCO STENICO

Piatto Stenico con polenta di Storo, salsiccia del Banale, crauti e Ciuiga | Gnocchi di patate con ragù di Ciuiga e funghi | Strudel di mele e cannolo scomposto

TAVERNA GRUPPO GIOVANI

Polenta carbonera condita con burro fuso, formaggi, Ciùga accompagnati con fagioli
Panini, minestra del giorno e fritti

RIFUGIO DEL GUSTO *novità 2024*

Tagliere d'eccellenze territoriali: Ciùga, speck, formaggio fresco e stagionato, confettura, giardiniera in agrodolce, schüttelbrot. In abbinamento coi vini della cantina Maso Caliarì di Santa Croce del Bleggio.

Possibilità di acquisto al dettaglio dei prodotti degustati.

ATTENTI AL LUPPO_{LO}

Pro Loco San Lorenzo in Banale

Birra di alcuni dei più importanti birrifici artigianali trentini, cocktail a Km0, Gin & Tonic 100% trentino

MENU AL SAPOR DI CIUÌGA
nei ristoranti del Borgo
CENA E/O PRANZO. È consigliata la prenotazione

AGRITURISMO FATTORIA ATHABASKA

T 333 1328490

Lonzino della fattoria, Ciuìga in purezza, la mezza patata al forno con nastro di lardo della fattoria, la zucca al forno con sale e rosmarino

Carpaccio di carne salada della fattoria con insalata di fagioli al battuto di cipolla o la carne salada della fattoria scottata alla piastra con fagioli en bronzòn

Torta di mele della tradizione

AGRITURISMO IL RITORNO

T 340 3175054

Ravioli della casa con farcia di castagne dai Campi di Riva, ricotta di capra e dadolata di patate, serviti al burro di malga aromatizzato alla salvia, Trentingrana, ristretto di manzo, funghi porcini e la Ciuìga Medaglioni di filetto di Maialino del Bleggio cotto a bassa temperatura, con speck nostrano, noci e la Ciuìga

Cipollotto di stagione al vino rosso e purea rustica di patate bio al profumo della cipolla dell'orto

Cocotte di crema all'uovo, servita con crema al mascarpone e frutti di bosco dell'Azienda agricola Il Ritorno

RISTORANTE ALPENROSE

T 348 5523356

Flan alla zucca, fonduta alla Formagella di Tremosine affumicata, cialda di pane alla segale

Spaghettoni monograno Felicetti al burro di malga, spuma di Ciuìga e polvere al rosmarino

Seppia ripiena di patate e Ciuìga gratinata con pane aromatizzato, guazzetto di polenta saporito ai profumi di montagna

Tris di tartufini: castagne, noci e nocciole

RISTORANTE ERICA

T 0465 734400

Mini muffin tricolori ai sapori d'autunno

Pappardelle al ragù di Ciuìga

Polenta di farina di Storo, verze *rostide* e Ciuìga

Bocconcini di zucca passati in padella con porro

RISTORANTE SAN LORENZO

T 0465 734012

Tortel di patate con insalata di cavolo cappuccio viola, Ciuiga, gnocco fritto e spuma di formaggi di malga

Tortelli di pasta fresca ripieni allo stinchetto arrostito, su vellutata di carote e con granella di Ciuiga

Tagliata di cervo con canederlo alla Ciuiga glassato al burro di malga, polenta con farina di Storo e scalogno al vino rosso, su crema di radici autunnali

Tiramisù alla crema di nocciole con gelato alla vaniglia e crumble al cioccolato fondente

RISTORO DOLOMITI DI BRENTA

T 0465 734052

Antipasto del Ristoro

Pappardelle alla crema di zucca e Ciuiga e rotolini di crepes al radicchio tardivo e ricotta di malga con burro fuso e granella di noci

Filetto di maialino con purea di mele allo zenzero o Filetto di salmerino alpino alla griglia. Contorno di patate al forno

Dolce della casa