Menu di Natale

25 DICEMBRE 2026

H. 12:30 PM

GRAND HOTEL TRENTO

Antipasto | Starter

Trota alpina marinata agli agrumi, sedano rapa arrosto
mela verde, rafano e brodo freddo di erbe

Citrus-marinated Alpine trout, roasted celeriac, green apple
horseradish and chilled herb broth

Primo Piatto | Firt Course

Raviolo farcito di faraona al burro di Normandia montato al timo e limone

Guinea fowl raviolo with Normandy butter whipped with thyme and lemon

Secondo Piatto | Main Course

Petto di vitello rosato, purè di patate della Val Pusteria
pera in mostarda speziata, fondo di vitello al miele di montagna e senape

Pink-roasted veal breast, Val Pusteria potato purée
pear in spiced mustard preserve, veal jus with mountain honey and mustard

Dessert

Mela cotta al forno, cremoso al miele, crumble di nocciola
gel di mela verde e sorbetto al pino mugo

Baked apple, honey crémeux, hazelnut crumble
green apple gel and mountain pine sorbet

EURO 68,00 AD
EURO 35 CHD (3-9y)
FREE INF (0-3y)

Per Persona - Acqua, vino e caffè inclusi
Per Person - Water, wine anche coffee included

INFO&RESERVATION

RISTORANTE CLESIO GRAND HOTEL TRENTO
Pizza Dante, 20 - 38122 Trento
Tel. +39 0461 271000 ristorante@grandhoteltrento.com