



HAPPY TRENTODOC

Trentino, dal 20 novembre al 19 dicembre 2021

Le bollicine di montagna incontrano le eccellenze gastronomiche locali lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino: stuzzicanti abbinamenti che renderanno più "sparkling" il momento dell'aperitivo, ma anche del pranzo e della cena!

Visita www.tastetrentino.it/happytrentodoc per maggiori dettagli sulle singole proposte

Agritur Madonna delle Vittorie

via Linfano, 8 – Arco

tel. 0464 505542 – agritur@madonnadellevittorie.it

Il Trentodoc di **Cantina Madonna della Vittorie** (Arco) incontra la “Tartare di manzo Madonna delle Vittorie, gocce di Trentingrana e fiori di capperi” e altri piatti in *Garda&Bollicine*

Agriturismo Maso Miri

via dei pomari, 41 – Romagnano di Trento

tel. 0461 1863489 - info@masomiri.it

Il Trentodoc di **Azienda Agricola Mittesteiner Mara** (Trento) incontra il “Risotto alla zucca con speck croccante” in *Profumi d'autunno*

Antica Trattoria Due Mori

via San Marco, 11 – Trento

tel. 0461 984251 - info@ristoranteduemori.com

Il Trentodoc di **Cantina Sociale di Trento** (Trento) incontra il “Carpaccio di carne salada con rucola e ricotta affumicata” in *Matrimonio di gusto*

Bar Pasi

piazza Pasi, 1 – Trento

tel. 0461 233624 – barpasi.tn@gmail.com

Il Trentodoc di **Cantina Aldeno** (Aldeno) incontra i “Salumi di Salumeria Belli” in *Pausa perlage*

Green Grill – Info e Sapori

SS 612 – bivio Masi di Grumes – Grumes di Altavalle

tel. 346 2799154 - info@greengrill.it

Il Trentodoc di **Zanotelli** (Cembra di Cembra Lisignago) incontra i “Salumi di Macelleria Zanotelli e i formaggi di montagna” in *Bolle cembrane*

Hosteria Toblino

via Garda, 3 – Sarche di Madruzzo

tel. 0461 5611113 - hosteria@toblino.it

Il Trentodoc di **Cantina Toblino** (Madruzzo) incontra il “Tagliere rustico con salumi e formaggi trentini” in *Bollicine in osteria*



L'Ora Ristorante

viale Rovereto, 101 – Riva del Garda
tel. 0464 556100 - info@lorarivadelgarda.com

Il Trentodoc di **Azienda Agricola Endrizzi Elio e F.Ili** (Mezzocorona) incontra i “Filetti di persico del Garda impanati con patate all'olio extravergine di oliva DOP Garda trentino di Agraria di Riva del Garda” in *Sparkling Garda*

Locanda 2 Camini

via 26 maggio, 65 – Baselga di Pinè
tel. 0461 557200 – info@locanda2camini.it

Il Trentodoc di **Villa Corniole** (Verla di Giovo) incontra il “Flan di topinambur con speck e castagne” e altri piatti in *Golosità spumeggianti*

Locanda delle Tre Chiavi

via Vannetti, 8 - Isera
tel. 0464 423721 - info@locandadelletrechiavi.it

Il Trentodoc di **Cantina d'Isera** (Isera) incontra il “Fanzelto di Terragnolo con una selezione di salumi e formaggi locali” in *Ad Isera il perlage*

Locanda Le Due Travi - Ristorante

via del Suffragio 20 - Trento
tel. 0461 096502 - info@locandaleduetravi.it

Il Trentodoc di **Cantina Rotaliana di Mezzolombardo** (Mezzolombardo) incontra il “Tortel di patate con salumi e formaggi” in *Tra bollicine e tradizione*

Locanda Margon

via Margone, 15 – Ravina di Trento
tel. 0461 349401 – contact@locandamargon.it

Il Trentodoc di **Cantine Ferrari** (Trento) incontra l’“Uovo di Montagna “Arlecchino”, crema di Trentingrana al cren, ristretto di bisque all’aceto di Chardonnay, amaranto soffiato” e altri piatti in *Bollicine in locanda*

Panificio Moderno

Piazza Lodron, 21 –Trento
tel. 0461 230484 – lodron@panificiomoderno.net

Il Trentodoc di **Azienda Agricola Zeni Roberto** (Grumo di San Michele a/A) incontra “Sfiziose proposte a base di focaccia romana” in *Il trentino e la romana*

Pasticceria Gelateria Dolcemente Marzari

c/o Complesso Le Albere, viale della Costituzione, 28 – Trento
tel. 0461 036036 – info@dolcementemarzari.it

Il Trentodoc di **Azienda Agricola Francesco Moser** (Trento) incontra un “Finger food di Pasticceria Marzari con i formaggi di Latte Trento” in *Aperitivo alle Albere*

Ristorante Al Vò

Vicolo del Vò, 11 –Trento
tel. 0461 985374 – info@ristorantealvo.it

Il Trentodoc di **Maso Martis** (Trento) incontra lo “Spaghetto Monograno Mat di Felicetti con olio extravergine di oliva 46° Parallelo di Agraria Riva del Garda e bottarga di trota di Trota Oro” in *Trentodoc tra lago e montagna*

Ristorante Alfio

Strada Gardesana Occidentale, 7/a – Dro
tel. 0464 504208 – info@ristorantealfio.it

Il Trentodoc di **Agraria Riva del Garda** (Riva del Garda) incontra l’“Antipasto di lago trentino” in *Il Garda a tavola*



Ristorante Alt Spaur

Via Trento, 3 – Spormaggiore

tel. 0461 641008 – info@albergoaltspaur.it

Il Trentodoc di **Fondazione E. Mach** (San Michele a/A) incontra la “Polentina di Storo, con crema al baccalà e riduzione allo spumante” ed altri piatti in *Perlage a Spormaggiore*

Ristorante Boivin

via Garibaldi, 9 – Levico Terme

tel. 0461 701670 – info@boivin.it

Il Trentodoc di **Cenci Trentino** (Castelnuovo) incontra la “Coscia di anatra confit, con pera al vino rosso e patate fritte nel grasso di anatra” in *Valsugana tra aromi e perlage*

Ristorante Il Doge

Scala del Redentore, 4 – via portici – Rovereto

tel. 0464 480854 – ildogerovereto@gmail.com

Il Trentodoc di **Borgo dei Posseri** (Ala) incontra il “Piatto tipico di canederli allo speck, tagliatelle al cervo e spezzatino con polenta” in *Incontri di gusto*

Ristorante La Brace

viale del lavoro, 18 – Rovereto

tel. 328 0404728 – labrace@labrace.net

Il Trentodoc di **F.lli Pisoni** (Madruzzo) incontra la “Selezioni di carni abbinata alle varie tipologie di olio extravergine di oliva DOP Garda trentino di Agraria Riva del Garda” in *Bollicine gourmet*

Ristorante La Contea

via S. Antonio, 21 – Bolbeno di Borgo Lares

tel. 0465 324599 – info@la-contea.com

Il Trentodoc di **Mas dei Chini** (Trento) incontra la “Tagliata di manzetta di angus trentino, grigliata alle erbe aromatiche e sale di Cervia con patate nostrane di Zuclo al forno e giardinetto di legumetti all'olio extra vergine di oliva DOP Garda trentino” in *Da Trento alle Giudicarie*

Scrigno del Duomo

piazza Duomo, 29 – Trento

tel. 0461 220030 – info@scrignodelduomo.com

Il Trentodoc di **Cavit** (Trento) incontra il “Salmerino alpino con crema di zucchine alla menta” in *Vette di gusto*

Happy Trentodoc, fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con il Consorzio La Trentina e Bontadi Caffè.



#happytrentodoc #trentinowinefest

Per maggiori info:

Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

tel. 0461-921863 - info@stradavinotrentino.com

tastetrentino.it/happytrentodoc