

Ristorante Controbreak

Venerdì 26, sabato 27 e domenica 28 settembre - Menù

Antipasto

Fritturina mista del giorno con maionese al passion fruit ed erba cipollina. 16€

Primi

Caramelle ripiene di ricotta di bufala e battuta di pomodori secchi su bisque di astice e gamberi spadellati. 20 €

* * *

Risotto Carnaroli Riserva 24 mesi con zeta di limone e lime, crudité di ricciola marinata alla salsa ponzu e gel di Trentodoc Rhodium Salizzoni. 22€

Secondo

Tagliatella di tenero pesce spada, su caponasti a croccante di verdure, salsa al cacao e olio alla menta. 24 €

Selezione al calice:

Trentodoc Spagnolli FrAl Brut 8€

Trentodoc Monfort General Dallemagne Extra Brut Riserva 2018 8€

Trentodoc Salizzoni Rhodium Nature Riserva 2018 8€

Ristorante Controbreak, via Fersina 21, 38123, Trento

info@controbreak.it Luca Agostini 3315684570

