

TRENTODOC FESTIVAL 24

IL FUORI FESTIVAL IN CITTÀ E SUL TERRITORIO



TRENTODOC FESTIVAL 24

BOLLICINE DI MONTAGNA

20/21/22 settembre 2024

Trentodoc Festival, tre giorni di festa per degustare, scoprire, raccontare e condividere le bollicine di montagna.

Un lungo weekend che accende la città e coinvolge professionisti del settore e appassionati, con tanti ospiti e protagonisti del mondo del vino e della cucina, della letteratura, del cinema e della musica. Un palinsesto di incontri dedicato al mondo delle bollicine di montagna: talk, degustazioni ed eventi speciali, nella magica cornice del centro storico e nelle cantine del territorio.

INFO UTILI

Partecipazione agli eventi
con prenotazione sul sito
www.trentodocfestival.it



Scarica l'app **Trentodoc**
per il programma sempre
aggiornato

email: info@trentodocfestival.it

Trentodoc



Visit Trentino



I PARTECIPANTI AL TRENTODOC FESTIVAL 2024

Il Trentodoc Festival 2024 si svolgerà **dal 20 al 22 settembre** e sarà diffuso in tutto il territorio provinciale.

Oltre 70 locali, tra bar, ristoranti ed hotel proporranno **menù dedicati**, serate con i produttori ed **eventi a tema** per animare in città e sul territorio Trentino i tre giorni di Festival.

All'edizione 2024 parteciperanno inoltre alcune APT attive nel territorio provinciale, quali l'APT Rovereto, Vallagarina, Monte Baldo e l'APT Madonna di Campiglio, che contribuiranno alla valorizzazione ed alla conoscenza del Trentodoc attraverso eventi dedicati.



Al Festival prenderanno parte anche l'Associazione Turistica Val di Cembra ETS, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, e le associazioni di categoria Confcommercio, Confesercenti del Trentino e ASAT Federalberghi Trentino, che, all'insegna di arte, natura e cultura, proporranno eventi esclusivi incentrati sul Trentodoc.

Scopri tutti gli eventi imperdibili del Trentodoc Festival 2024!

In questa brochure trovi le proposte dei bar, ristoranti, agriturismi e hotel che in occasione del Trentodoc Festival organizzano eventi particolari per celebrare il Trentodoc.

Clicca sul **nome** del locale e vedrai la proposta nel dettaglio.



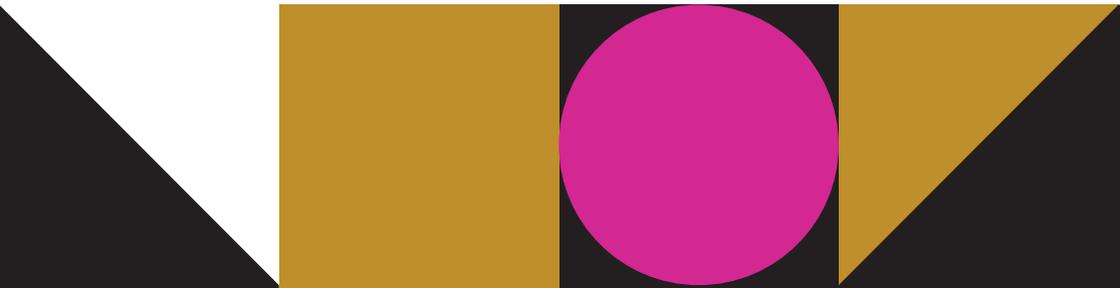
1. LOCALI DELLA CITTÀ DI TRENTO >
2. LE PROPOSTE DEI LOCALI FUORI CITTÀ >
3. CONOSCI, VIVI, GUSTA. SEI IN VALLAGARINA! >
4. APERITIVO TRENTODOC MULTI-SENSORIALE IN CAVA CON MISCELE D'ARIA >
5. TRAMONTI IN QUOTA - Madonna di Campiglio >
6. ITINERARI DEL GUSTO LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTO >
7. TRENTODOC PASSI E NOTE >
8. CHEESE TASTING: FORMAGGI D'ALTA QUOTA & BOLLICINE DI MONTAGNA >
9. CONTEST >



LOCALI DELLA CITTÀ DI TRENTO

1. APULEIO RIVERSIDE >
2. BAR PORTEGHET >
3. CAFFÈ AL CASTEL >
4. DOPO CENA LA CANTINOTA >
5. ENOTECA E WINE BAR VINOM >
6. LA QUINTA DEL SORDO >
7. OSTERIA TE KE VOI >
8. PALAZZO BENVENUTI CAFFÈ >
9. PASTICCERIA MOMI >
10. PERLA BAR >

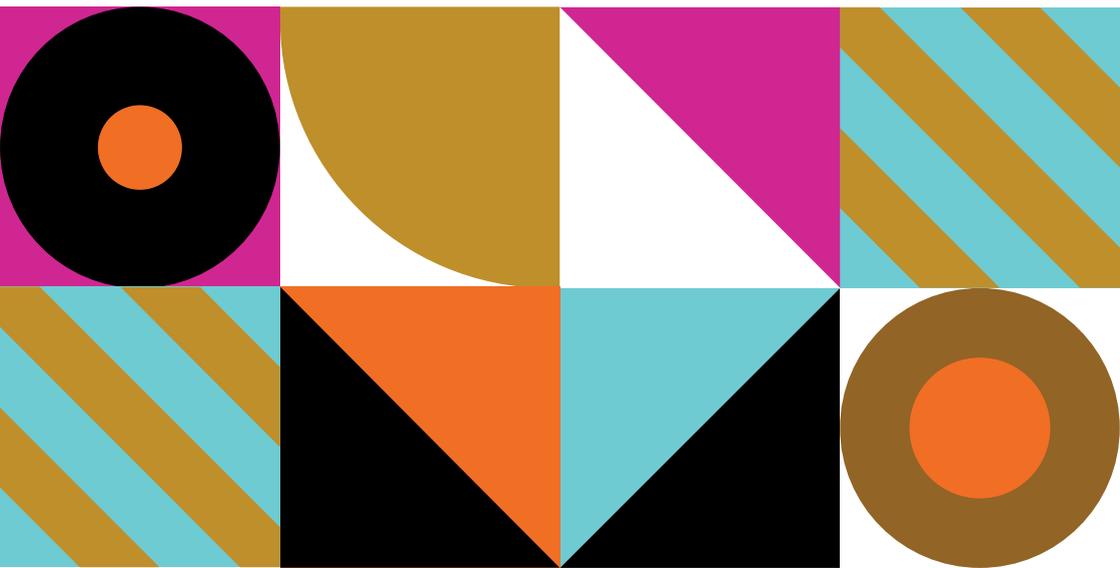
11. RISTORANTE & WINEBAR
AI VICOLI >
12. RISTORANTE AL VÒ >
13. RISTORANTE ANFITEATRO >
14. RISTORANTE CA' DEI GOBJ >
15. RISTORANTE DUE MORI >
16. SCRIGNO DEL DUOMO >
17. IL LIBERTINO >
18. BAR DUOMO BISTROT >



ALTRI LOCALI DELLA CITTÀ CHE PARTECIPANO AL TRENTODOC FESTIVAL 2024

- AUGURIO
- BAR CAFFÈ CITTÀ
- BAR CARASAU
- BAR DA ROBERT
- BAR PASI
- BAR SAYONARA
- BAR SILVANA
- BISTROT 18ZERO8
- CAFFÈ CENTRALE
- CAFFÈ EXCELSIOR
- CAFFÈ ONDA
- CAFFÈ RANDRÈ
- CAFFÈ TRIDENTE
- CASA LIKA
- DOLCEMENTE

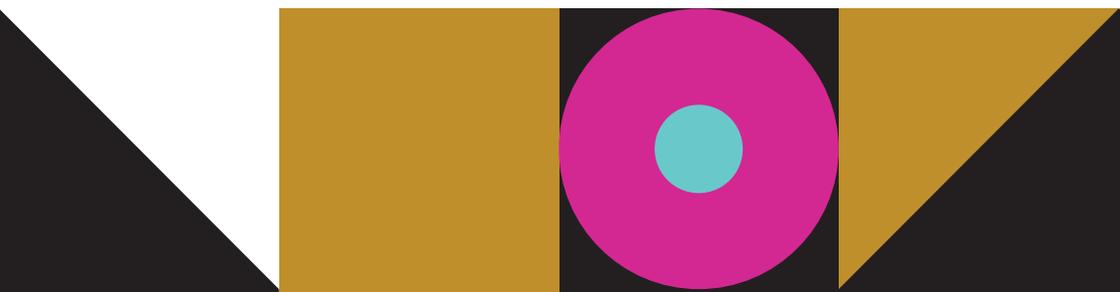
- FONTANARI CAFFÈ',
FOOD & BEVERAGE
- GREEN BISTRÒ
- HOTEL AMERICA
- IL CALICE
- IL POSTO DI STE
- LA BELLA VITA
- LA TORRE DI RAVINA
- PARA TODOS
- PERGHEM AL TORRIONE
- PIZZA CAVOUR
- PIZZERIA CHEF
- VERDI CAFÈ & BISTROT



LE PROPOSTE DEI LOCALI FUORI CITTÀ

- 19. APRÈS-SKI RISTORANTE
PIZZERIA CIANÈL >
- 20. BISTROT AL CORSO >
- 21. HOTEL CIARNADOI >
- 22. LA LOCANDA DE MAURIS >
- 23. LOCANDA DELLE TRE CHIAVI >
- 24. MILLENIUM CAFFÈ >
- 25. PICCOLO DOLOMITI RESORT >
- 26. PIZZERIA ALLA STELLA >
- 27. RISTORANTE AI PIANI >
- 28. RISTORANTE
ANTICHE CONTRADE >

- 29. RISTORANTE DA PINO >
- 30. RISTORANTE GIARDINO >
- 31. RISTORANTE IL DOGE >
- 32. RISTORANTE MAS DELA FAM >
- 33. RISTORANTE RIFUGIO
DOSS DEL SABION >
- 34. RISTORANTE TEMA >
- 35. RISTORANTE
VECCHIA SEGHERIA >
- 36. RISTORANTE VECCHIA SORNI >



ALTRI LOCALI SUL TERRITORIO CHE PARTECIPANO AL TRENTODOC FESTIVAL 2024

- ALLE FOCI DEL SARCA
- BAR CENTRALE
- BAR DEL GOLF
- BAR PASTICCERIA BAILONI
- BAR SMP
- BAR TENTAZIONI
- BESENO
- BISTROT VINERIA BAROLDI
- CAFFÈ GAMBRINUS
- CAFÈ SAVAL
- GREEN CAFÉ
- LIDO OPEN VILLAGE
- OLYMPIC SPA HOTEL
- PASTICCERIA MARZARI
- RISTORANTE PINETA
CALDONAZZO

1. APULEIO RIVERSIDE

Lungadige Marco Apuleio 58, Trento
T. 340 8231972



MENÙ

- Tartare di fassona con burratina e carpaccio di menta e zucchine. In abbinamento Trentodoc Altemasi Blanc de Noir
- Tortel di patate con speck della macelleria Belli, cavolo cappuccio marinato, formaggio Casolet. In abbinamento Trentodoc Etyssa
- Carpaccio di carne salada con crema al Trentingrana ed erbe di montagna. In abbinamento Trentodoc Valentini

Prezzo 35€

*Venerdì 20 dalle h18 alle h21 accompagnamento musicale di Mattia Nardin Music

[Torna all'elenco dei locali](#)



2. BAR PORTEGHET

Passaggio Dorigoni 3, Trento
T. 0461 985116



MENÙ

DEGUSTAZIONE

Crostoni di pane con farina della Valle del Laghi del panificio Tecchiolli con:

- Trota affumicata dell'allevamento Biotrota Dolomiti di Tesero, robiola di capra Latteria del Sole e misticanza. In abbinamento Trentodoc Rosè Revi
- Formaggella di Tremosine, composta di pere e zenzero con noci del Bleggio. In abbinamento Trentodoc Blanc de Blancs Cantina Pisoni
- Speck macelleria Cainelli, cipolla caramellata e rucola. In abbinamento Trentodoc Zell nature Cantina Sociale di Trento

Torna all'elenco dei locali



3. CAFFÈ AL CASTEL

Piazza Mostra 22, Trento
T. 0461 437827



APERITIVO

Venerdì 20, sabato 21 e domenica 22 settembre

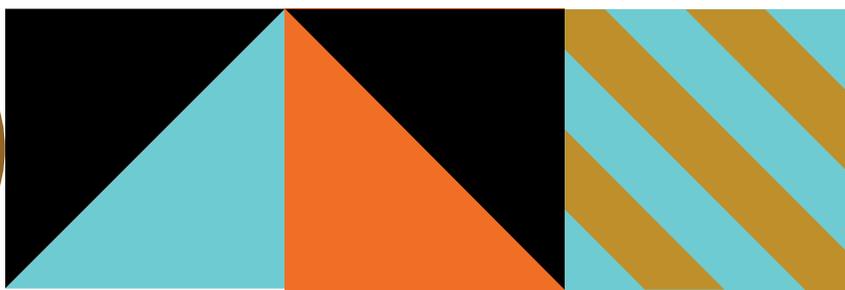
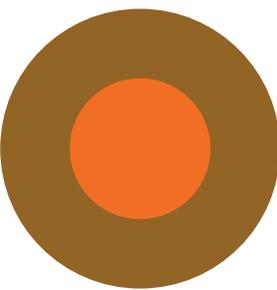
- Tagliere speck, prosciutto crudo, Trentingrana e miele di malga.
In abbinamento a Trentodoc Zell Brut o Zell Rosè - Cantina Sociale di Trento.
Prezzo calice 6€ e bottiglia 40€
Prezzo calice e tagliere 15€
Prezzo bottiglia e tagliere (per 3 persone) 55€

Sabato 21: Dalle 18.00 alle 21.00

Sarà presente un sommelier della Cantina Sociale di Trento che racconterà alcune curiosità sui Trentodoc Zell.

A seguire accompagnamento musicale con musica jazz e jam session.

[Torna all'elenco dei locali](#)



4. DOPO CENA LA CANTINOTA

Via San Marco 22/24, Trento
T. 0461 238527



MENÙ

- Antipasto: Carpaccio di carne salada con rucola e scaglie di grana
- Primo piatto: Tagliatelle al tartufo trentino
- Secondo piatto: Filetto di cervo con polenta di Storo

In abbinamento calice di Trentodoc Revì Dosaggio Zero

Prezzo 65€

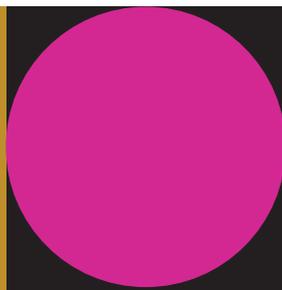
Sabato 21 settembre - sera

Degustazione calice Trentodoc dell'Azienda Agricola Revì

Prezzo a calice 10€

Venerdì 20 e sabato 21 la serata proseguirà con dj set e musica dal vivo

[Torna all'elenco dei locali](#)



5. ENOTECA E WINE BAR VINOM

Via Giuseppe Verdi 71, Trento
T. 333 9936060



MENÙ

Degustazione “Trilogia di Piancastello”
Cantina Endrizzi

Tagliere in abbinamento

- Trentodoc Piancastello Zero riserva 2019
- Trentodoc Piancastello Brut riserva 2019
- Trentodoc Piancastello Rosé riserva 2019

Prezzo

(tre calici e piccolo tagliere) 20€

[Torna all'elenco dei locali](#)



6. LA QUINTA DEL SORDO

Via del Suffragio 86, Trento
T. 0461 1594748



MENÙ

Venerdì 20 settembre dalle ore 19.00

Degustazione con il produttore Mattia Clementi di Man Spumanti dei seguenti spumanti:

- Trentodoc Man Spumanti Brut Millesimato 2020 - 3€
- Trentodoc Man Spumanti Rosé Millesimato 2020 - 3€
- Trentodoc Man Spumanti Blanc De Noirs Nature Millesimato 2019 - 4€
- Trentodoc Man Spumanti Blanc De Blancs Millesimato 2018 - 4€
- Trentodoc Man Spumanti Riserva Nature 2016 - 5€

Prezzo degustazione dei 5 Trentodoc 15€

Possibilità di degustare in formato 0.5cl tutti gli spumanti Man Spumanti presenti in mescita. Inoltre, numerose referenze di Trentodoc in mescita.

In abbinamento tagliere di formaggi locali o tagliere di formaggi esteri a pagamento.

[Torna all'elenco dei locali](#)



7. OSTERIA TE KE VOI

Piazza del Duomo 22, Trento

T. 346 3686022



MENÙ

APERITIVO

Venerdì 20 settembre dalle ore 19.00 Aperitivo Trentodoc:

- degustazione Trentodoc della Cantina Mas dei Chini
Trentodoc Brut Inkino MC
Trentodoc Brut Nature MC
Trentodoc Brut Riserva Carlo V
Trentodoc Rosé extra Brut
- buffet in collaborazione con salumificio Belli e panificio Sosi
Bruschetta speck stagionato Belli, crema al Trentingrana e finferli arrosto
Salsiccia alla birra grigliata e cavolo cappuccio spadellato
Trotta salmonata affumicata su crostino di pane, crema di broccolo di Torbole e stracciatella di burrata caseificio Abbasciano

L'appuntamento sarà accompagnato da DJ set fino alle ore 23.00

**Prezzo degustazione 4 calici
con buffet: 20€**





Sabato 21 settembre dalle ore 20.30

- **Antipasto**

Tagliere di salumi e formaggi con speck e fiocco di prosciutto stagionato salumificio Belli, Puzzone di Moena, Trentingrana e miele Tenuta San Leonardo.

In abbinamento Trentodoc Rosé Extra Brut Cantina Cenci

- **Primo piatto**

Strangolapreti mantecati alla spuma di Trentingrana e tartufo nero di Toblino.

In abbinamento Trentodoc Brut Cantina Devigili

- **Secondo piatto**

Trancio di trota salmonata, scaglie di mandorle tostate, finferli arrosto trifolati.

In abbinamento Trentodoc Brut Riserva

Prezzo 35€





Domenica 22 Settembre

Speciale Trentodoc - dalle ore 12.00

- **Aperitivo**

Cubo di focaccia panificio Sosi con prosciutto cotto arrosto laboratorio "Trentino Barbecue" e Alpigiana formaggio spalmabile. In abbinamento Trentodoc Brut Mas dei Chini

- **Antipasto**

Polenta di Storo piastrata con fonduta di Trentingrana, funghi porcini ed erbe di campo. In abbinamento Trentodoc Brut Nature Cantina Salizzoni

- **Primo piatto**

Canederli allo speck salumeria Belli e patate in brodo di carne. In abbinamento Trentodoc Extra Brut Rosé Cantina Mas dei Chini

- **Secondo piatto**

Stinco brasato al forno con patate novelle. In abbinamento Trentodoc Brut Cantina Simoncelli

Prezzo 40€

Torna all'elenco dei locali



8. PALAZZO BENVENUTI CAFFÈ

Via Belenzani 12, Trento
T. 349 9329652

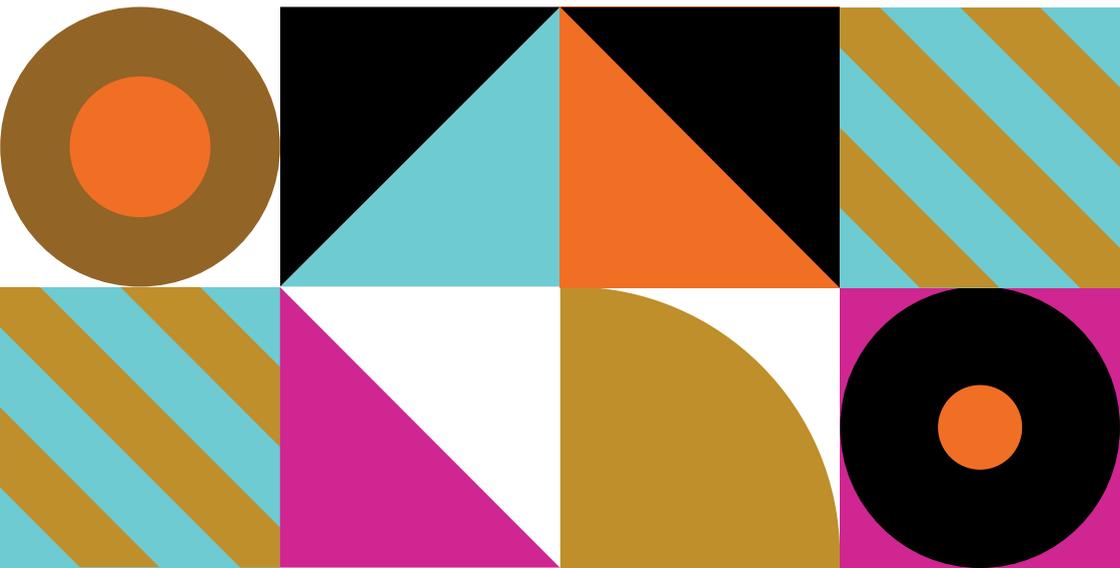


APERITIVO

Aperitivo Trentodoc dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 17.00 alle 20.30

- Aperitivo con fingerfood composto da un arancino al Trentodoc ed una pallina di gelato al Trentodoc che, abbinati a un calice di Trentodoc, comporranno un mix di sapori, consistenze e temperature sorprendenti.

Torna all'elenco dei locali



9. PASTICCERIA MOMI

Piazza Cesare Battisti 4, Trento
T. 0461 418891



APERITIVO

Venerdì 20 settembre e sabato 21 settembre

- Stuzzichini assortiti e stuzzico territoriale in abbinamento ai vini della Cantina Mas Dei Chini

Trentodoc Blanc de Blanc Brut Inkino 2018

Trentodoc Blanc de Blanc Brut Nature Inkino 2015

Trentodoc Blanc de Noir Rosé Extra Brut Inkino 2019

Sabato 21, accompagnamento musicale con musica brasiliana con Mariany Figueiredo e Silvano Marchi, duo nato dall'incontro di un italiano appassionato di Bossa Nova e una giovane brasiliana, cantante e chitarrista.

Torna all'elenco dei locali



10. PERLA BAR

Via Rodolfo Belenzani 60, Trento
T. 346 8490573



APERITIVO

Tortelli di patate, speck del Maso dello Speck, Trentingrana

In abbinamento:

- Trentodoc Levii Brut millesimato - 7€
- Trentodoc Zell Nature cantina Sociale di Trento - 8€
- Trentodoc Art de Vigili Brut millesimato - 8€
- Trentodoc Franz Brut Rosè Terre del Lagorai - 9€
- Trentodoc Ferrari Perlè Bianco - 10€

[Torna all'elenco dei locali](#)



11. RISTORANTE & WINEBAR AI VICOLI

Piazza Verzeri 1, Trento
T. 333 9936060 / 0461 260673



MENÙ

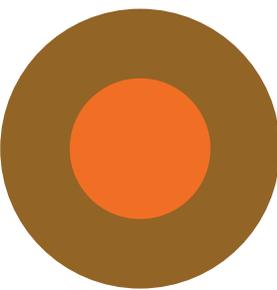
**Venerdì 20, sabato 21, domenica 22
settembre**

Ospite la Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige che, per tutte e tre le sere, condurrà con il patron di casa Daniele Endrizzi la degustazione dei loro Trentodoc.

Menù degustazione Trentodoc:

- Taglieri e stuzzichini in abbinamento:
Trentodoc Piancastello Zero riserva
2019
Trentodoc Piancastello Brut riserva
2019
Trentodoc Piancastello Rosé riserva
2019

**Prezzo dei tre calici con piccolo
tagliere 20€**





Menù speciale Trentodoc - cena:

- Carpaccio di carne salada con cavolo cappuccio marinato al Trentodoc e tortel di patate. In abbinamento Trentodoc Piancastello Zero riserva 2019 - Endrizzi
- Canederli su fonduta al Trentingrana, speck croccante e porcini trifolati. In abbinamento Trentodoc Piancastello Brut riserva 2019 - Endrizzi
- Filetto di trota marinata con panure agli agrumi e purè al sedano rapa. In abbinamento Trentodoc Piancastello Rosé riserva 2019 - Endrizzi
- Strudel di mele fatto in casa su salsa inglese alla vaniglia. In abbinamento Masetto Dulcis - Endrizzi

Prezzo vini inclusi 69€

Venerdì 20 e sabato 21 dalle 18.30 alle 21.30

Accompagnamento musicale della cantante Roby con il suo spettacolo live "Me, myself and I"

[Torna all'elenco dei locali](#)



12. RISTORANTE AL VÒ

Vicolo del Vò 11, Trento
T. 0461 985374



MENÙ

Venerdì 20 settembre - inizio ore 20.00

- Tartare di Trota Oro marinata nel miele con pesto di agrumi e polvere di pistacchio. In abbinamento Trentodoc Maso Martis Blanc de Blancs Brut s.a.
- Spaghetto monograno Matt Felicetti con bottarga di trota e mais croccante. In abbinamento Trentodoc Maso Martis Blanc de Blancs nature 2021
- Delizia da mordere in segreto. In abbinamento Trentodoc Rosé Maso Martis Extra Brut 2021
- Acqua e caffè

Accompagnerà negli abbinamenti Maddalena Stelzer, alla guida, insieme alla sorella Alessandra, della prestigiosa maison spumantistica trentina Maso Martis.

Prezzo 56€

[Torna all'elenco dei locali](#)



13. RISTORANTE ANFITEATRO

Piazzetta dell'Anfiteatro 10, Trento
T. 0461 1485703



MENÙ

• Antipasti

- Carpaccio di carne salada fatta in casa con cappuccio viola marinato e mousse di fagioli Saluggia
- Pirofilina di polenta di Storo con formaggi della valle e funghi porcini gratinata al forno
- Salmerino alpino in crosta alle erbe su crema di ceci e fave saltate

In abbinamento Trentodoc Endrizzi Brut, Trentodoc Riserva Mach

• Primi piatti

- Spaghetti Felicetti "MATT" alle cozze, spadellati con datterini gialli e rucola





- Riso Vialone Nano ai Mirtilli
Sant'Orsola, stracciatella di burrata
allo zafferano, erba cipollina, man-
tecatò al Trentodoc

In abbinamento Trentodoc Pisoni
Rosé, Trentodoc Altemasi Millesimato

- **Secondo piatto**

- Coscia di faraona in agrodolce con
uva Nosiola e pinoli tostatati
- In abbinamento Trentodoc Levii
Pas Dosé, Trentodoc Levii Brut Mil-
lesimato

- **Dessert**

- Tortina di mele Melinda, gelato alla
vaniglia gluten free ai frutti di bosco

In abbinamento Trentodoc Ferrari Brut

Torna all'elenco dei locali



14. RISTORANTE CA' DEI GOBJ

Via del Simonino 14, Trento
T. 0461 262730



MENÙ

- **Antipasto**

Carpaccio della nostra carne salada servita con tortel di patate e cappuccio marinato. In abbinamento Trentodoc Ress Brut

- **Primo**

Pappardelle artigianali con ragù di cervo. In abbinamento Trentodoc Altemasi Millesimato

- **Secondo**

Tagliata di cervo marinata al fieno di montagna servita con porcini, mirtilli e polenta di Storo. In abbinamento Trentodoc Ress Rosè Maria Rosa

[Torna all'elenco dei locali](#)



15. RISTORANTE DUE MORI

Via San Marco 11, Trento
T. 0461 984251

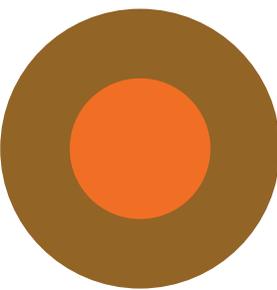


MENÙ

- Carpaccio di carne salada con rucola e ricotta affumicata. In abbinamento calice di Trentodoc Opera Brut
- Tagliatelle di mirtillo nero con ragù di capriolo. In abbinamento calice di Trentodoc Opera Brut Nature
- Bocconcini di cervo con polenta gialla di Storo. In abbinamento calice di Trentodoc Opera Brut Rosè
- Treccia mochena trentina ripiena di crema pasticceria e marmellata di mirtillo nero
- Acqua e caffè

Prezzo 60€

Torna all'elenco dei locali



16. SCRIGNO DEL DUOMO

Piazza del Duomo 29, Trento
T. 0461 220030



MENÙ

Aperitivo dalle 18.00 alle 21.00

- Crema di patate e cipolle con salmone marinato e crumble di mandorle caramellate
- Spiedino di pomodoro, mozzarelle ed olive
- Cialda di tapioca al nero di seppia con maionese al basilico e pomodoro infornato
- Carne salada “salumificio Trentino” con maionese di senape e sfoglia di pane

Prezzo 10€





Menù

- Tartare di Manzo con germogli dell'orto, scaglie di Trentingrana e finferli (22€)
- Riso mantecato alle erbe e limone con uova di trota (18€)
- Trota alpina con fiori essiccati, mousse di radice di prezzemolo affumicato, zucchine e lamponi (26€)
- Il nostro Tiramisù, tè matcha e mikado al cacao (10€)

In abbinamento Trentodoc Altemasi Millesimato e Trentodoc Cesarini Sforza Rosè

**Prezzo (menù escluso il Trentodoc)
60€**

Torna all'elenco dei locali



17. IL LIBERTINO

Piazza di Piedicastello, Trento
T. 0461 783586



Benvenuto della casa con Trentodoc Valentini in abbinamento alle proposte menù del ristorante.

Torna all'elenco dei locali



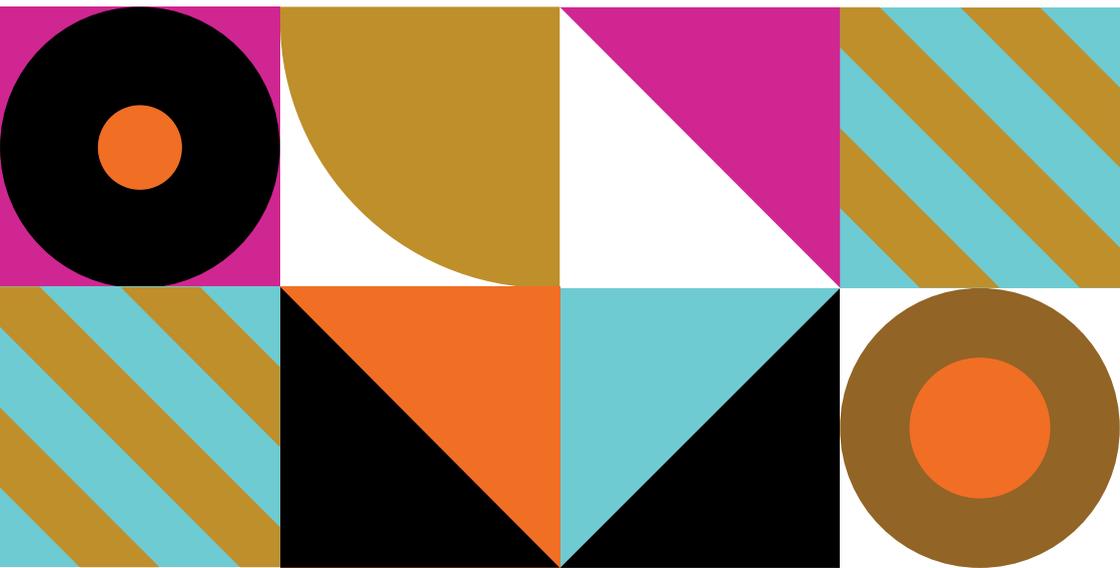
18. BAR DUOMO BISTROT

Via Verdi 40, Trento
T. 376 2180986



Wine and music alla presenza di alcuni produttori Trentodoc presso Giardino dei Poeti dalle ore 21 nelle giornate di venerdì 20 e sabato 21 settembre.

[Torna all'elenco dei locali](#)



19. APRÈS-SKI RISTORANTE PIZZERIA CIANÈL

Strèda de Col da Ronch 5, Canazei
T. 324 6173244



MENÙ

- **Antipasto**

Manzo marinato della macelleria Felicetti, salsa di mele, rucola, olio al pino mugo e scaglie di Trentingrana. In abbinamento Trentodoc Ress Brut

- **Primo piatto**

Tortello ripieno di speck e mela del Trentino con salsa di formaggio Cher di Fascia del caseificio Mèlga de Fascia. In abbinamento Trentodoc Ress Rosé

- **Secondo piatto**

Lombo di cervo, salsa ai mirtilli con polenta di Storo e porcino. In abbinamento Trentodoc Ress Maria Rosa Riserva

- **Dessert**

Tortino di cioccolato, salsa ai frutti di bosco e gelato allo strudel. In abbinamento Dieci Vendemmie Cantina Pelz

Prezzo 75€

[Torna all'elenco dei locali](#)



20. BISTROT AL CORSO

Corso del Popolo 4, Mezzolombardo
T. 340 7267716



MENÙ

- Flan di Trentingrana e crema al Trentodoc.
In abbinamento Trentodoc Altemasi Millesimato
- Canederlotti ai formaggi della dispensa con riduzione di Trentodoc.
In abbinamento Trentodoc Inkino Brut
- Risotto Trentodoc. Lo spumante metodo classico viene aggiunto in due momenti: dopo la tostatura del Riso Carnaroli e durante la mantecatura con un formaggio rigorosamente d'alpeggio.
In abbinamento Trentodoc Cime di Altilia Brut LeVide

Torna all'elenco dei locali



21. HOTEL CIARNADOI

Strada Veia 2, San Giovanni di Fassa
T. 0462 769110



MENÙ

Menù (solo a cena) - prenotazione obbligatoria al **nr. 0462769110**

- **Buffet di benvenuto**
- **Antipasto**
Uovo poché, cime di rapa, formaggio Gardeccia, olio al tartufo e briciole di pane. In abbinamento Trentodoc Revì Brut
- **Primo piatto**
Risotto con gamberi, lime e pistacchi. In abbinamento Trentodoc 51,151 Moser
- **Secondo piatto**
Cuberoll di manzo in crosta di nocciole, bietoline e carote. In abbinamento Trentodoc Altemasi millesimato





- **Dessert**

Spuma al cocco, frutto della passione e crumble al cacao. In abbinamento Trentodoc Rosè Maso Martis

- Acqua

Prezzo menù 45€

Prezzo abbinamento vini 28€

Torna all'elenco dei locali



22. LA LOCANDA DE MAURIS

Via Nazionale 100, Croviana
T. 339 6012046



MENÙ

Domenica 22 settembre

- Battuta di carne salada, maionese al tuorlo d'uovo, agro di peperone rosso, capperi e acciuga. In abbinamento Trentodoc Revì Dosaggio Zero.
- Ravioli, ricotta del Cercen e spinacino, burro di malga, mandorle tostate e miele d'acacia. In abbinamento Trentodoc Revì Paladino
- Filettino di maiale trentino, mela golden e crema di noci con riduzione al Trentodoc. In abbinamento Trentodoc Revì Rosè Brut
- La nostra Linzer Torte. In abbinamento Trentodoc Revì Demi-Sec

Gli abbinamenti saranno condotti da Stefano Malfer che, insieme al fratello Giacomo, porta avanti la passione del papà Paolo per il mondo Trentodoc

[Torna all'elenco dei locali](#)



23. LOCANDA DELLE TRE CHIAVI

Via Vannetti 8, Isera
T. 348 4020857



MENÙ

Evento Trentodoc:

- “Gioco del piacere alle Tre Chiavi, scopri l'intruso!”

Degustazione di tre Trentodoc (Nature, Rosè, Brut) e un quarto metodo classico non trentino. Chi indovina l'intruso, ha diritto ad un quinto assaggio. Il tutto accompagnato dal Trittico delle acque dolci trentine.

Venerdì 20 settembre accompagnamento musicale con voce e chitarra.

Prezzo 30€

[Torna all'elenco dei locali](#)



24. MILLENIUM CAFFÈ

Via Salisburgo 17, Villa Lagarina
T. 0464 490383



MENÙ

- **Antipasto**

Bruschetta alle verdure e scamorza
con calice di Trentodoc Altemasi Brut

Polenta e baccalà con calice di Trentodoc Altemasi Rosé

- **Primo piatto**

Gnocchi di patate al gorgonzola e
zafferano con calice di Trentodoc Alperegis Brut

Tagliolini al nero di seppia con sugo
di pece e pomodorini con calice di
Trentodoc Alperegis Rosé

- **Piatto unico**

Riso venere con verdure, rucoletta,
e feta greca

Biete al vapore con ovetto al tegamino
con calice di Trentodoc Cesarini Sforza Brut

Bruschetta al baccalà con calice di
Trentodoc Cesarini Sforza Rosé

[Torna all'elenco dei locali](#)



25. PICCOLO DOLOMITI RESORT

Via Pegorar 2, Andalo
T. 0461 585710



MENÙ

Venerdì 20 settembre

Amuse bouche

- Rosa di lago con crema di provola salmerino marinato e gel di aceto di lampone
- Sashimi di tonno con cicorietta concentrato di dashi e finocchietto
- Coregone allo spiedo laccato con bbq di lago
- Capasanta con spuma di zucca e tartufo
- Friggitello ripieno di baccalà mantecato e gel di datterino giallo
- Cannolo ripieno di burrata di bufala con gambero rosso e agrumi

In abbinamento Trentodoc Madonna Delle Vittorie Pas Dosé-nature

Antipasto

- Ricciola con zuppetta di mela verde anacardi e basilico

In abbinamento Trentodoc Madonna Delle Vittorie Pas Dosé-nature



Primi piatti



- Spaghetti con garum di lago estratto di carota burro affumicato e menta
- Raviolo di polpo con sedano di montagna salsa di cozze e polvere di olive nere

In abbinamento Trentodoc Bellaveder Rosé Brut Nature Riserva

Secondo piatto

Rombo con crema di radici basilico e copertura all'aglio nero

In abbinamento Trentodoc Methius Brut Riserva

Dessert

- Foglie d'autunno con cioccolato e uva fragola
- Piccola pasticceria

In abbinamento Trentodoc Ferrari Demi Sec

Durante la cena saranno presenti i produttori della cantina Madonna delle Vittorie, Linfano di Arco.

Torna all'elenco dei locali



26. PIZZERIA ALLA STELLA

Via Svizzera 41, Roncogno
T. 0461 532715



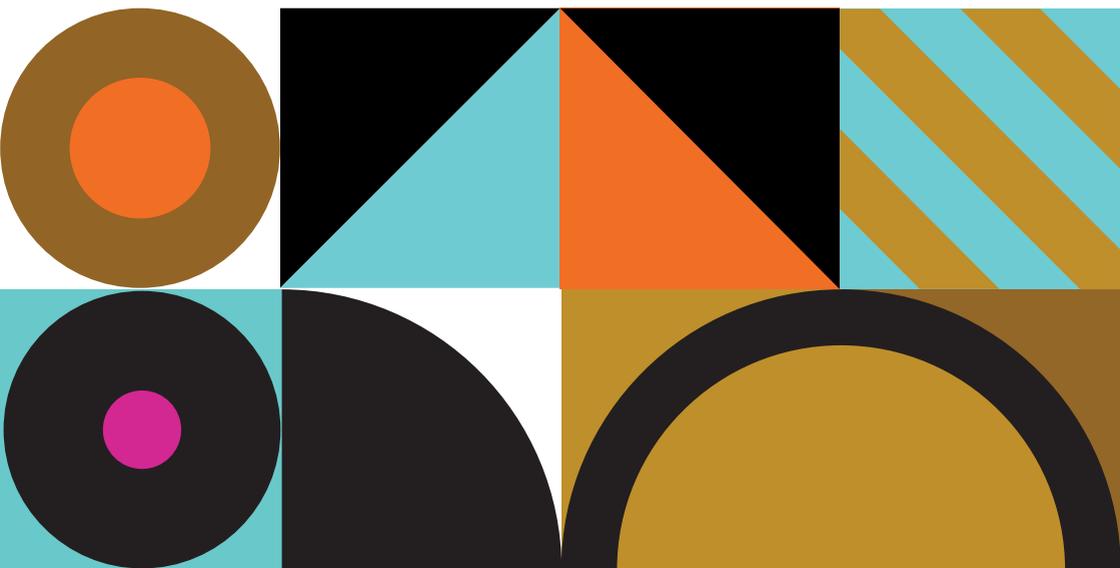
MENÙ

SPECIAL! Coccio Trentodoc con prodotti locali: mozzarella, mais tostato, pancetta affumicata, lucanica fresca, crauti e Trentingrana.

In abbinamento i Trentodoc della Cantina Cenci

- Abbinamenti speciali tra i cocchi della pizzeria e i Trentodoc della cantina Cenci.

[Torna all'elenco dei locali](#)



27. RISTORANTE AI PIANI

Località Piani 1, Mezzolombardo
T. 0461 1783207



MENÙ

**Venerdì 20, sabato 21 e domenica
22 settembre**

Antipasto

- Tartare di trota salmonata, finferli, sedano croccante, spuma di Trentodoc e cracker di pane casereccio. In abbinamento Trentodoc 51,151 Brut - Cantina Moser (€7 al calice)

Primo piatto

- Linguine “Felicetti” alla rapa rossa, fonduta di Trentingrana e tartufo nero. In abbinamento Trentodoc Alperegis Extra Brut - Rotari (€7 al calice)

Secondo piatto

- Lombetto di coniglio al lardo, polenta ai formaggi nostrani e bieta. In abbinamento Trentodoc Riserva Pian Castello Rosè - Endrizzi (€7 al calice)





Dessert

- Crostatina alle pere con ganache alla gianduia e crema inglese.
In abbinamento Trentodoc Maximum Demisec - Ferrari (€8 al calice)

Prezzo Menù 50€
(non comprende l'abbinamento)

Torna all'elenco dei locali



28. RISTORANTE ANTICHE CONTRADE

Via al lago 11, Pergine Valsugana
T. 0461 538228

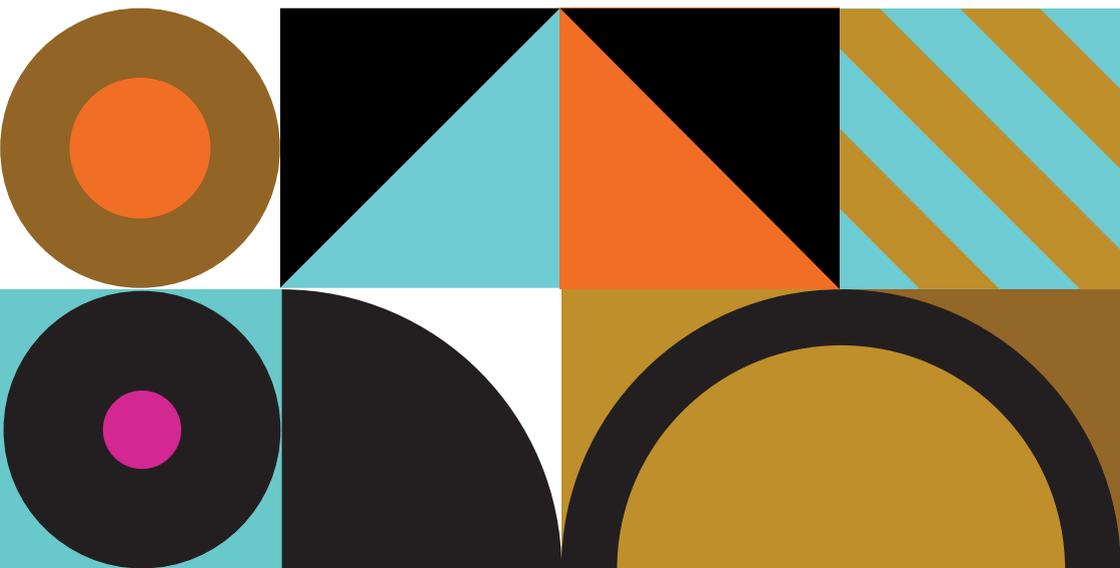


MENÙ

- Pizza Marcadel: mozzarella, finferli, pancetta, Vezzena, impasto canapa trentina.
- Canederlotti ai formaggi di malga al burro versato, finferli e Vezzena.

In abbinamento Trentodoc Zell - Cantina Sociale di Trento

[Torna all'elenco dei locali](#)



29. RISTORANTE DA PINO

Via G. Postal 39, Grumo
T. 0461 650435



MENÙ

Antipasto

- Filettino di Trota Astro su spinacini con vellutata di Trentodoc.
In abbinamento calice di Trentodoc Rotari AlpeRegis

Primo piatto

- Risotto selezione Carnaroli mantecato al Casolet della Val di Sole e Trentodoc. In abbinamento calice di Trentodoc 51,151 - Cantina Moser

Secondo piatto

- Costolettina di maialino da latte scottata alla fornaia con soffice purè di patate e giardinetto di verdure croccanti.
In abbinamento calice di Trentodoc Piancastello Rosè - Endrizzi



Dessert

- Tartelletta croccante con mele passate in forno crema morbida al caramello e piccoli frutti di Sant'Orsola. In abbinamento calice di Trentodoc Ferrari Demi-sec

Prezzo menù degustazione 60€

[Torna all'elenco dei locali](#)



30. RISTORANTE GIARDINO

Via Pilati 16, Cles
T. 0463 422709



MENÙ

Venerdì 20 settembre dalle ore 19.00 (Solo su prenotazione)

- Salmerino trentino marinato su vellutata di sedano e cubetti di melanzane fritte - 13€.
In abbinamento Trentodoc Altemasi Brut Cavit - 5€
- Tagliolini di semola rimacinata con bisque di crostacei e trota trentina affumicata - 15€.
In abbinamento Trentodoc Bellavender Nature Riserva - 6€
- Tagliata di cervo al ginepro con salsa al mirtillo e polenta di Storo - 21€.
In abbinamento Trentodoc Ferrari Maximum Blanc De Blancs - Ferrari 6€

Torna all'elenco dei locali



31. RISTORANTE IL DOGE

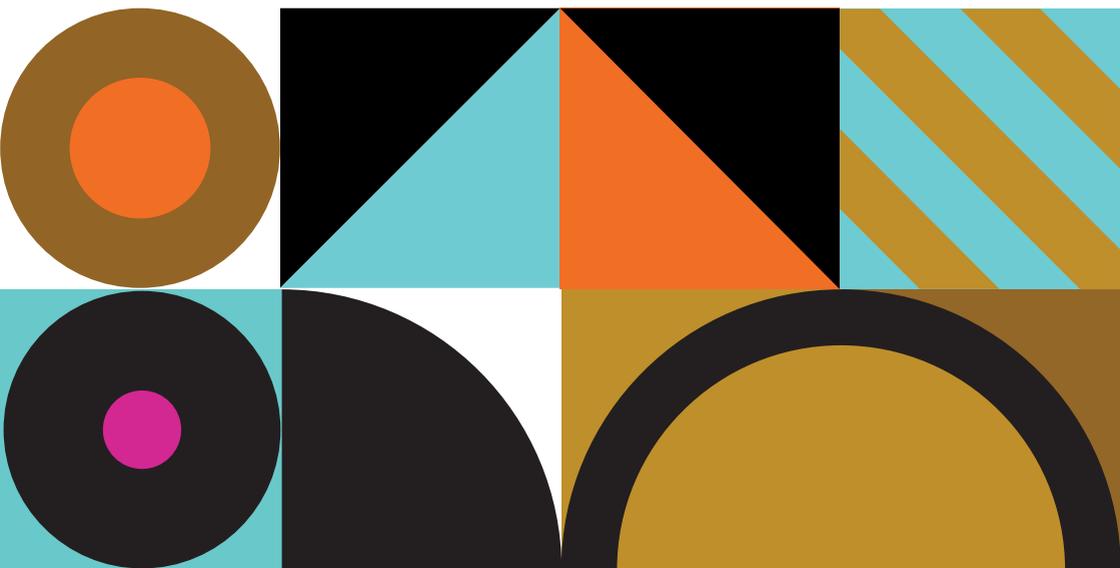
Scala del Redentore 4, Rovereto
T. 0464 480854



MENÙ

- Carpaccio di trota salmonata affumicata su letto di finocchio e arance. In abbinamento 1 calice di Trentodoc, acqua e caffè - 18€
- Filetto di branzino in salsa mediterranea con fagiolini verdi saltati. In abbinamento 1 calice di Trentodoc Balter Brut, acqua e caffè - 22€

[Torna all'elenco dei locali](#)



32. RISTORANTE MAS DELA FAM

Via Stella 18, Ravina
T. 0461 349114



MENÙ

Antipasto

- Zuppa del Convento dei Frati

Primo piatto

- Quel che più mi piace al Tartufo Nero.
In abbinamento Trentodoc Altemasi millesimato Cavit

Secondo piatto

- Il Piatto del Vescovo Bernardo Clesio

Dessert

- Le passioni del Concilio di Trento.
In abbinamento Trentodoc ForNeri Cantina Zanotelli

Torna all'elenco dei locali



33. RISTORANTE RIFUGIO DOSS DEL SABION

Loc. Doss del Sabion - 2101 m, Pinzolo
T. 0465 602101



MENÙ

Evento speciale (su prenotazione)

**Sabato 21 settembre dalle ore 17.30
alle ore 22.30**

Bollicine in quota... 360° di emozioni!
Un'occasione di incontri, brindisi e degustazioni che permetteranno un'esperienza diretta a contatto con i produttori di Trentodoc e la cucina tipica della Val Rendena.

**Domenica 22 settembre dalle ore
9.00 alle ore 17.00**

Trentino Barbecue "Special autumn Edition"

Giornata speciale con aperitivo di prodotti locali in terrazza panoramica e un appuntamento di Trentino Barbecue: carne alla brace in abbinamento a Trentodoc.

[Torna all'elenco dei locali](#)



34. RISTORANTE TEMA

Corso Bettini 49, Rovereto
T. 0464 436507



MENÙ

Antipasto

- Trota trentina salmonata marinata agli agrumi, gocce di yogurt greco, pesca, uova di trota e germogli. In abbinamento Trentodoc Rosé Valentini di Weinfeld

Primo piatto

- Risotto selezione Carnaroli ai mirtilli e Trentodoc. In abbinamento Trentodoc Altemasi millesimato

Secondo piatto

- Salmone con mele caramellate. In abbinamento Trentodoc Ferrari Perlè millesimato

Dessert

- Sorbetto di limone, fiori di sambuco e Trentodoc

Acqua minerale naturale/frizzante

Prezzo (comprensivo di 4 calici di Trentodoc) 65€

Torna all'elenco dei locali



35. RISTORANTE VECCHIA SEGHERIA

Vicolo delle Roge 7, Baselga di Pinè
T. 0461 558651



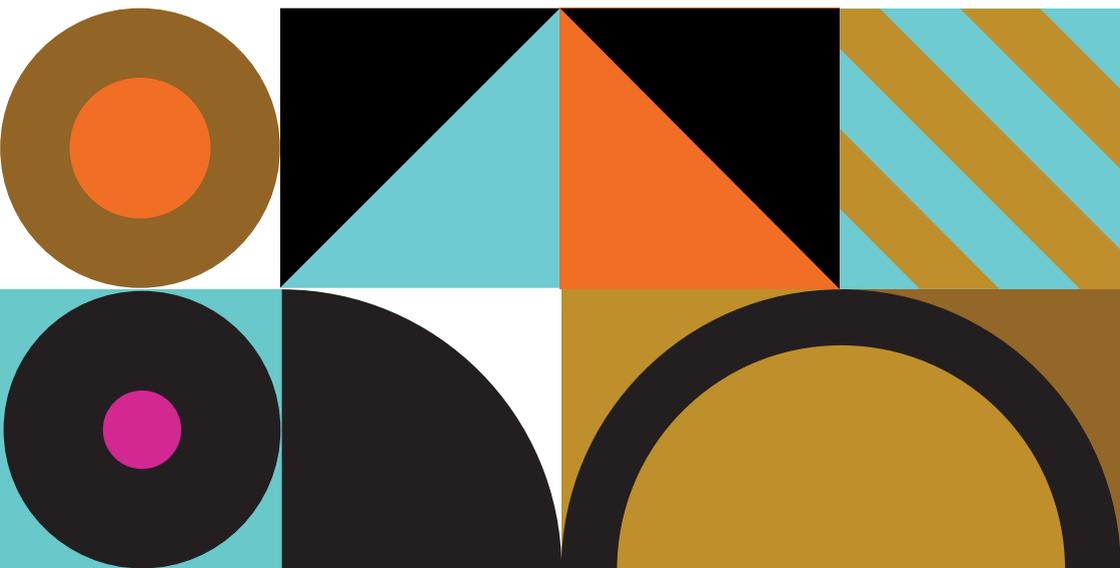
APERITIVO

Venerdì 20 settembre dalle ore 18.00

- Degustazione Trentodoc “For4neri” alla presenza della famiglia Zanotelli, titolari dell’azienda agricola a conduzione familiare che lavora dal 1860 gli impervi pendii della Valle di Cembra. In abbinamento finger food dal barbecue dello Chef Marco Bortolotti.

Accompagnamento musicale con musica in vinile di Masta dj

[Torna all'elenco dei locali](#)



36. RISTORANTE VECCHIA SORNI

Piazza dell'Assunta 40, Sorni di Lavis
T. 0461 870541



MENÙ

- **Antipasto**

Cipolla, formaggio caprino e olio levistico

- **Primo piatto**

Ravioli di segale con cavolo cappuccio e mela, riduzione al cavolo viola, tuorlo d'uovo cremoso

- **Secondo piatto**

Rotolo di faraona con verza e funghi

- **Dessert**

Ratinò di scorzanera, cremoso al mascarpone e arancia, gelato d'uva fragolina

Trentodoc in abbinamento: Art M.C. De Vigili, Rossi Rege, Methius

**Prezzo menù 60€; abbinamento
3 calici 15€; 1 calice 6,5€**

[Torna all'elenco dei locali](#)





II **Fuori Festival** sul territorio



“CONOSCI, VIVI, GUSTA. SEI IN VALLAGARINA!”

A SCUOLA DI TERRITORIO

ApT Rovereto, Vallagarina, Monte Baldo

La serata: venerdì 20 settembre ore 19.30

La location: Casa del Vino, ISERA

Trentodoc Festival si espande in Vallagarina, con questo progetto si vuole evidenziare la connessione tra Trentodoc, Enogastronomia, Territorio e Turismo, un racconto collettivo di autenticità nella tutela, valorizzazione e innovazione dell’offerta.

Un progetto di rete tra Asat, Confesercenti del Trentino e Istituto di Formazione Professionale Provinciale di Rovereto per rafforzare, raccontare e preservare il nostro patrimonio enogastronomico e valorizzare la cultura del Trentodoc.

Per maggiori informazioni visita il sito:

<https://www.visitrovereto.it/vivi/eventi/vallagarina-e-il-trentodoc/>

Sabato 21 settembre

APERITIVO TRENTODOC MULTISENSORIALE IN CAVA CON MISCELE D'ARIA

L'Associazione Turistica Val di Cembra ETS in collaborazione con Comune di Fornace e Cembrani doc organizza un **aperitivo multisensoriale** con Miscela d'Aria alla scoperta dei Trentodoc della Val di Cembra. Immergiti nel suggestivo terroir di produzione di queste bollicine vulcaniche, la Cava di Fornace, e lasciati guidare in una degustazione unica.

Attraverso **vista, olfatto, gusto e udito**, esploreremo le peculiarità dei Trentodoc della Val di Cembra.

In degustazione **7 interpretazioni di Trentodoc della Val di Cembra**: Cembra Cantina di Montagna, Corvée, Man, Opera, Tenuta Gottardi, Villa Corniole e infine Zanotelli.

In abbinamento finger food a cura di Emozioni e Sapori:

- Pane ai cereali con salmone marinato e burro al lime
- Tigelline con battuto di lardo, aceto balsamico e rosmarino
- Panino al latte con il nostro cotto alla brace
- Focaccia al rosmarino con verdure grigliate
- Macarons con crema allo speck e zucca
- Brioches salate ai cereali con formaggio spalmabile e pomodoro
- Bignè croquelin con mousse al Trentingrana

Prezzo 38€

Max. 100 posti disponibili

Info e Prenotazioni su:

<https://bit.ly/Trentodoc4sensi>

In caso di maltempo, l'evento avrà luogo sotto il colonnato del Castello di Fornace.

TRAMONTI IN QUOTA

Madonna di Campiglio

Non perdere l'opportunità unica di vivere un **tramonto** indimenticabile in alta quota! Durante **l'ora d'oro**, potrai goderti un aperitivo esclusivo presso Chalet Spinale, accompagnato dalla musica e dalla vista mozzafiato delle montagne.

Assapora le **bollicine eleganti** del Trentodoc, il prestigioso spumante trentino, perfetto per brindare ai momenti speciali. Lasciati coinvolgere dalla musica mentre i **raggi dorati** del sole calano all'orizzonte, creando un'**atmosfera magica** e suggestiva.

**L'impianto di risalita dello Spinale sarà eccezionalmente aperto fino alle h. 20.20*

Informazioni e contatti

Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio

+39 0465 447501

info@campigliodolomiti.it



Strada del vino e dei sapori del Trentino

Trentodoc Festival

ITINERARI DEL GUSTO LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO

Esplora il territorio e vivi tre giorni di Trentodoc Festival attraverso i volti della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino! Dall'**accoglienza** dei produttori in cantina a botteghe e enoteche, dove le tradizioni locali si incontrano con la passione per il vino, alle tavole dei ristoranti, dove i sapori della tradizione si fondono con l'eleganza del Trentodoc. Senza dimenticare le strutture ricettive, pronte a offrirti un'ospitalità che riflette l'essenza del Trentino con speciali proposte vacanza. Gli **Itinerari del gusto** ti porteranno da Trento, cuore pulsante del Trentodoc Festival, fino alla Valsugana e alla suggestiva Val di Cembra, dalla Piana Rotaliana alle rive del Garda, passando per la Vallagarina fino a raggiungere le maestose Dolomiti: ogni angolo invita a vivere **esperienze spumeggianti** con le bollicine di montagna. Un assaggio di cosa ti attende?

Esperienze di Gusto: immergiti nel mondo delle bollicine di montagna con i percorsi enogastronomici Taste&Walk e Taste&Bike - Speciale Trentodoc Festival, da vivere a piedi o in bicicletta.

Trentodoc sull'erba: delizia lo sguardo con i più bei panorami dal Garda alle Dolomiti, mentre assapori i gustosi cestini da picnic preparati dai ristoratori locali in abbinamento alle migliori proposte di Trentodoc.

Weekend in Cantina: visita le cantine aperte nel weekend e scopri i segreti delle bollicine di montagna attraverso i racconti dei produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

Castello della Torre, tra storia e bollicine: un tuffo nella storia nel cuore della Piana Rotaliana con un brindisi tra Trentodoc e gustose produzioni del territorio.

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con il Consorzio Piana Rotaliana Königsberg propone **“Castello della Torre: tra storia e bollicine”**, un'esperienza alla scoperta della storia del Castello e

delle produzioni locali. Visita agli spazi esterni ed interni a pian terreno del Castello della Torre, guidati da uno storico dell'arte. L'esperienza di visita si concluderà con una degustazione di 2 calici di Trentodoc in abbinamento ad una selezione di delizie locali rielaborate da uno chef del territorio.

Quando: sabato 21 settembre 2024 ore 17:30

Durata: 1 ora circa

Dove: Castello della Torre | Via De Scari - Mezzolombardo (TN)

Contatti info e prenotazioni:

info@pianarotaliana.it

Tel: 0461 1752525

Scopri tutte le proposte della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino:

www.tastetrentino.it/TrentodocFestival

info@stradavinotrentino.com

Tel. 0461921863



“TRENTODOC PASSI E NOTE”

Scopri Trentodoc attraverso cinque parole chiave che rappresentano la sua essenza: eleganza, effervescenza, sensualità, freschezza, territorialità. Queste parole prenderanno vita in declinazioni artistiche uniche, con musica e danza dal vivo in cinque luoghi significativi della città di Trento.

**Venerdì 20 e sabato 21 settembre
dalle ore 18.00 alle 18.30**

*Palazzo Caritro (scalette piazza
d'Arogno)*

**La tradizione delle bollicine con il
CORO DELLA SCUOLA**

**Venerdì 20 e sabato 21 settembre
dalle ore 18.00 alle ore 18.30**

*Vicolo S. Maria Maddalena/
Via Marchetti*

**L'effervescenza delle bollicine con
uno spettacolo di musica e ballo
JAZZ**

**Venerdì 20 settembre ore 17.30
e sabato 21 settembre ore 18.00**

Palazzo Geremia

**La freschezza delle bollicine con lo
spettacolo del VALZER DEI FIORI**

**Venerdì 20 e sabato 21 settembre
ore 17.00**

*Largo Carducci (all'angolo con via
Mantova)*

**La sensualità del Trento Doc con uno
spettacolo di musica e ballo TANGO**

**Venerdì 20 settembre ore 17.00 e
sabato 21 settembre ore 16.30**

*Vicolo S. Maria Maddalena/
Via Marchetti*

**L'eleganza delle bollicine con una
performance di DANZA CLASSICA**

*Iniziativa organizzata da Confcommercio
Trentino in collaborazione con
Liceo Musicale Coreutico Bonporti*

CHEESE TASTING: FORMAGGI D'ALTA QUOTA & BOLLICINE DI MONTAGNA

Venerdì 20 settembre ore 17.00

Soraga, Gran Ciasa

Un appuntamento immancabile per veri cheese lovers o semplici buongustai, per conoscere le produzioni d'alta quota, guidati da un esperto ONAF, in abbinamento con Trentodoc, le bollicine di montagna metodo classico.

€ 10 a persona

[Clicca qui per prenotare online](#)



CONTEST

Segui il primo contest dedicato alle aziende associate ad ASAT Federalberghi Trentino e all'Associazione Ristoratori del Trentino per mettere in luce il prestigioso Trentodoc attraverso iniziative, progetti e creatività.

Cerca le stories su **Instagram** o **Facebook**, seguendo

#Trentodocfestivalcontest

e scopri come gli Hotel e i Ristoranti del Trentino celebrano e promuovono il Trentodoc con creatività e innovazione!





TRENTODOC

TRENTINO

In collaborazione con **CORRIERE DELLA SERA**

