

Фестиваль региональных кухонь Италии Трентино Альто Адиге

Cucina italiana regionale Trentino Alto Adige



«An apple a day keeps the doctor away» (одно яблоко в день заменяет всех врачей) - эту старую американскую поговорку можно назвать девизом Трентино Альто Адиге. Стоит только пересечь границу региона, все сразу становится понятно. Яблоневые сады простираются до самого горизонта, окружают хрустальные озера, растут в каждой долине у подножия Альп. И именно этот сочный, ароматный, восхитительный фрукт объединяет два местных языка, две абсолютно разные культуры и разные традиции.

Шнек и яблоки – пожалуй наиболее характерные и известные во всем мире региональные специалитеты. Здесь их едят утром, в обед и вечером; на закуску, в горячих блюдах и в десертах. Трентино славится также своими лесными дарами: ягодами и грибами. Летом и осенью Трентино превращается в уникальный рынок лесных грибов, где можно найти более 250 съедобных видов. Другая местная знаменитость – канедерли (кнедли) - своеобразные клецки с различными добавками в бульоне или с соусом. Лучшего согревающего блюда для зимних холодов и не придумаешь. Добро пожаловать в гастрономический мир Трентино Альто Адиге!

Блюда Трентино Piatti di Trentino

Штрудель с сырами из Трентино, подается со шпеком и овощами

Strudel di formaggi trentini , spek, e verdure

420 р.

Кнедли со шпеком в бульоне

Canederli di spek con brodo di carne

290 р.

Ризотто с яблоками Ранет, розовой форелью и
черничной граппой из Трентино

Risotto alle mele renette con trota rosata e grappa

trentina al mirtillo

450 р.



Колбаски из Трентино в соусе из сморчков и
красного вина с картофелем

*Luganega in salsa di morchelle e vino rosso con patate
fondenti*

780 р.

Горячие слоеные пирожные с яблоками из Трентино

Sfogliatine tiepide di mele alla trentina

190 р.

Рекомендуемые вина

Vini consigliati

Белое, 0.150 л *Chardonnay Alto Adige DOC, 2007, Alois Lageder*

460 р.

Красное, 0.150 л *Pinot Nero DOC, 2005, Alois Lageder*

500 р.