



## Social Dinner CLiC-it – 3rd December 2015

### *Antipasto/ Starter*

Carpaccio di “carne salada” trentina con mele marinate al Trento DOC e petali di Trentingrana

Bevande: Birra FORST Luxus Light 0,20 lt.

“Carne salada” Carpaccio (slices of raw meat) with apples marinated in Trento DOC wine and Trentingrana cheese scales

Beverage: FORST Luxus Light Beer 0,20 lt.

### *Primo piatto/ First course*

Tagliatelle di grano saraceno fatte in casa con ragù di selvaggina sfumato al Pinot Nero

Bevande: Birra FORST Pils 0,20 lt.

Homemade buckwheat tagliatelle with game ragout simmered in Pinot Nero red wine

Beverage: FORST Pils Beer 0,20 lt.

### *Secondo piatto/ Second course*

Costicine di maiale in salsa barbecue con patate saltate e insalatine croccanti al balsamico di mela

Bevande: Birra FORST Kronen 0,20 lt.

Pork ribs in barbecue sauce with stir-fried potatoes and crunchy salad seasoned with apple balsamic vinegar

Beverage: FORST Kronen Beer 0,20 lt.

### *Dessert*

strudel di mele trentine con salsa alla vaniglia

Bevande: Birra FORST Sixtus 0,20 lt.

apple *strudel* with vanilla sauce

Beverage: FORST Sixtus Beer 0,20 lt.

Acqua e caffè. La degustazione di birra può essere sostituita con ¼ lt. di vino a persona su richiesta

Water and coffee. The beer selection can be replaced by wine upon request (1/4 lt. per person)

## VEGETARIAN OPTION

### *Antipasto/Starter*

Insalata russa vegana con tortello di patate e gambi di sedano e hummus

Bevande: Birra FORST Luxus Light 0,20 lt.

Vegan Russian salad, potatoes and celery pies, hummus

Beverage: FORST Luxus Light Beer 0,20 lt.

### *Primo piatto/ First course*

Risotto carnaroli con porri stufati, formaggio caprino delle valli trentine, burro e Trentingrana

Bevande: Birra FORST Pils 0,20 lt.

Carnaroli *risotto* with braised leeks, local goat cheese, butter and Trentingrana cheese

Beverage: FORST Pils Beer 0,20 lt.

### *Secondo piatto/ Second course*

Piatto misto vegetariano composto da tortino di lenticchie, tortino di sedano rapa, zucchine gratinate e radicchio brasato all'aceto balsamico.

Bevande: Birra FORST Kronen 0,20 lt.

Mixed vegetarian dish: lentils pie, knob-celery pie, au-gratin zucchini, *radicchio* salad braised in balsamic vinegar

Beverage: FORST Kronen Beer 0,20 lt.

### *Dessert*

strudel di mele trentine con salsa alla vaniglia

Bevande: Birra FORST Sixtus 0,20 lt.

apple *strudel* with vanilla sauce

Beverage: FORST Sixtus Beer 0,20 lt.

Acqua e caffè. La degustazione di birra può essere sostituita con ¼ lt. di vino a persona su richiesta

Water and coffee. The beer selection can be replaced by wine upon request (1/4 lt. per person)