

Montagna Gusto



I menu
dei ristoranti



MontagnaGusto

PER SCOPRIRE
I SAPORI DELLA MONTAGNA
NEI RISTORANTI,
PIZZERIE E BISTROT

Il Trento Film Festival e Palazzo Roccabruna (Camera di Commercio I.A.A.) danno vita ad una mappa enogastronomica di ristoranti, pizzerie e bistrot che dal 27 agosto al 2 settembre propongono un piatto di montagna a base di prodotti rigorosamente trentini, da consumarsi al tavolo come pure in modalità take away per i locali che effettuano il servizio.

MontagnaGusto intende valorizzare il territorio trentino anche sotto il profilo enogastronomico ed è occasione per riunire tutti gli operatori accomunati dalla ricerca della qualità e dall'attenzione alla cucina di montagna con lo scopo di offrire agli ospiti del Trento Film Festival un'interpretazione originale ed accattivante dei piatti trentini abbinati alle bollicine di montagna Trentodoc, ai vini trentini, alle birre artigianali e alle acque d'alta quota, privilegiando la filiera dei prodotti locali in una prospettiva di consumo etico e sostenibile.

Scarica la app del Trento Film Festival:
<https://trentofestival.it/app>

La prenotazione è possibile direttamente presso i locali aderenti e la consumazione avverrà nel pieno rispetto delle vigenti misure sanitarie.

Informazioni:

Palazzo Roccabruna

Ufficio Promozione del territorio

Tel. (+39) 0461 887101

promozione@tn.camcom.it



MontagnaGusto



Indice dei locali di **MontagnaGusto**

ALFIO GHEZZI BISTROT MART	4
OSTERIA DEL PETTIROSSO	5
RISTORANTE AL VO'	6
FORSTERBRÄU TRENTO	7
OSTERIA AL TINO	8
RIFUGIO MARANZA	9
AUGURIO RISTORANTE	10
ANTICO POZZO	11
SCRIGNO DEL DUOMO	12
AI VICOLI	13
OSTERIA IL CAPPELLO	14
IL POSTO DI STE PRIMI, VINI E AFFINI	15
LOCANDA MARGON	16
AI TRE GAROFANI	17
OSTERIA A LE DUE SPADE	18
RISTORANTE BORGO NUOVO	19
IL LIBERTINO	20
DA ALBERT	21
SALESÀ	22
UVA & MENTA	23
DAL MARCANTE 1758	24
PANIFICIO MODERNO	25
UVA & MENTA	26
GUSTO GIUSTO	27
IL MORSO	28
LIBERCAFE'	29

ALFIO GHEZZI BISTROT MART

Chef Alfio Ghezzi | Sous Cheff Antonio Margagliotta

Rovereto – Corso Bettini, 44

Tel. 0464.661375

www.alfioghezzi.com

Orario d'apertura: martedì-mercoledì 10.00-21.30

Giovedì-Domenica: 10.00-18.00

Giorno di chiusura: lunedì



[visualizza in mappa](#)

Il piatto di MontagnaGusto

Coniglio alla trentina con polenta - Piatto semplice, riconoscibile, incentrato sulla ricerca dell'essenza e dell'equilibrio, ma anche volto alla ricerca del nuovo, una creazione leggera, contaminata da un territorio che viene raccontato attraverso prodotti e produttori e dove la tradizione fa solo da sfondo, garantendone i valori della terra natia.

Vigneti delle Dolomiti IGT Sylvaner – Marco Donati

Birra Artigianale Trentina non pastorizzata “Helles” – Birrificio Val Rendena

OSTERIA DEL PETTIROSSO

Rovereto – Corso Bettini, 24

Tel. 0464.422463

www.osteriadelpettirosso.it

Orario d'apertura: lunedì-domenica 12.00-14.30 e 19.30-22.00



[visualizza in mappa](#)

Il piatto di MontagnaGusto

Il Canederlo del Pettirosso “Il classico” – La nostra originale e celebre ricetta. Fatti in casa con il nostro pane tagliato a mano, speck del nostro macellaio e lucanica trentina. Li serviamo con burro di malga e Trentingrana oppure in brodo di carne.

Trentino DOC Marzemino – Salizzoni

RISTORANTE AL VO'

Chef Sergio Eccheli

Trento – Vicolo Vo' n. 11

Tel. 0461.985374

www.ristorantealvo.it

Orario d'apertura: lunedì-sabato 11.00-15.30

Giorno di chiusura: domenica

Taste take away & delivery



[visualizza in mappa](#)



Il piatto di MontagnaGusto

Buon Rifugio - Piatto unico di alta montagna: formaggio Vezzena alla griglia, carpaccio di tipica Carne salada marinata alle mele, crostone ai finferli accompagnato da polenta di Mais Spin Bio della Valsugana

TRENTODOC Maso Martis Brut

Birra artigianale trentina non pastorizzata – Birrificio Lagorai



RISTORANTE BIRRERIA

FORSTERBRÄU TRENTO

Chef Maurizio Piffer

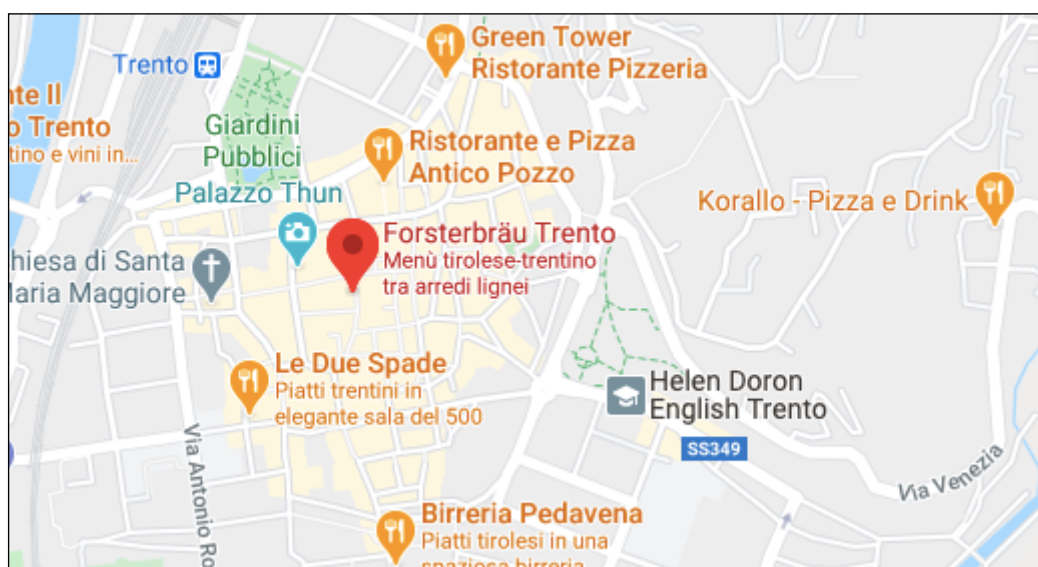
Trento – Via Paolo Oss-Mazzurana, n. 38

Tel. 0461.235590

www.forst-trento.it

Orario d'apertura: sempre aperto 7.00-24.00

Taste take away & delivery (Foodracers e Deliveroo)



[visualizza in mappa](#)



Il piatto di MontagnaGusto

Piatto delle Valli - Canederli nonesi al burro fuso e salvia, tortèl di patate servito con Carne salada saltata in padella, formaggio fuso Stica della Val di Fassa.

Su richiesta anche la versione per vegetariani.

Trentino DOC Superiore Müller Thurgau 2018 – Pelz



OSTERIA AL TINO

Chef Zakria Sharif

Trento – Via S. Trinità, n. 10

Tel. 0461.1826742

Orario d'apertura: sempre aperto 12-14.30 e 17.00-22.30



[visualizza in mappa](#)



Il piatto di MontagnaGusto

Stragolapreti integrali con porro canestrato e maggiorana su fondue di crema bianco-verde della Vallagarina

Teroldego Rotaliano DOC Castel Firmian 2017 – Cantine Mezzacorona



RIFUGIO MARANZA

Chef Paolo Betti

Trento – Strada per Maranza, n. 23 – Passo del Cimirlo

Tel. 0461.1862998

www.rifugiomaranza.com

Orario d'apertura: sempre aperto 8.00-23.00



[visualizza in mappa](#)



Il piatto di MontagnaGusto

Ravioli del Maranza al fondente di capra, porcini, mirtilli e pane bruciato. La produzione delle materie prime è legata ai terreni del maso: anche la farina è realizzata con il grano prodotto nei campi del Maso e macinata nel molino del maso.

TRENTODOC Maso Martis Brut

Birra Artigianale Trentina non pastorizzata "Brenta Bräu Weizen" – Birrificio Val Rendena



AUGURIO RISTORANTE

Chef Mattia Augurio

Trento – Via Dietro le Mura B, n. 16

Tel. 0461.090443

www.augurioristorante.it

Orario d'apertura: sempre aperto 12.30-14.20 e 19.00-22.00



[visualizza in mappa](#)



Il piatto di MontagnaGusto

Gnocchi di patate alla trota bianca affumicata alla cenere di cipollotto e buerre blanc.

TRENTODOC Ferrari Maximum Brut Blanc De Blancs



RISTORANTE & PIZZA

ANTICO POZZO

Chef Glodian Lika

Trento – Vicolo della Sat, n. 6

Tel. 0461.262943

www.antico-pozzo.it

Orario d'apertura: lunedì-sabato 12.00-14.30 e 18.30-22.00

Giorno di chiusura: domenica



[visualizza in mappa](#)

Il piatto di MontagnaGusto

Risotto mele Melinda e polvere di speck - Riso selezione Carnaroli mantecato con mele della Val di Non e polvere di Speck, guancialino di vitello al TRENTODOC, patate allo yogurt.

TRENTODOC Alperegis Pas Dosé Rotari

SCRIGNO DEL DUOMO

Chef Mattia Piffer

Trento – Piazza Duomo, 29

www.scrignodelduomo.com

Tel. 0461.220030

Orario d'apertura: sempre aperto 11-14.30 e 17.30-24

Taste take away



[visualizza in mappa](#)

Il piatto di MontagnaGusto

Riso mantecato ai mirtilli di bosco e finferli trentini al profumo di timo.

TRENTODOC Altemasi Brut

Trentino DOC Superiore Pinot Nero Brusafer – Cavit

RISTORANTE & WINE BAR

AI VICOLI

Chef Franca Cuel

Trento – Piazza S. Teresa Verzeri, n. 1

www.aivicoli.it

Tel. 0461.260673 – 348.2522882

Orario d'apertura: lunedì-sabato 12-14.30 e 18.30-22.30

Giorno di chiusura: domenica

Taste take away



[visualizza in mappa](#)

Il piatto di MontagnaGusto

Tartare di carne salada trentina con mele della Val di Non, Vezzena ed emulsione all'olio di mugo.

TRENTODOC Oro Rosso Dosaggio Zero – Cembra Cantina di Montagna

Vigneti delle Dolomiti IGT Sauvignon sel. Faedi – Bellaveder

OSTERIA IL CAPPELLO

Chef Silvia Gaburro, Marcello Coser

Trento – Piazza Lunelli, n. 5

Tel. 0461.235850

www.osteriailcappello.it

Orario d'apertura: martedì–domenica 12-14 e 19.30-22

Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì

Taste take away (sconto 20%)



[visualizza in mappa](#)

Il piatto di MontagnaGusto

Filettino di maiale nostrano cotto a bassa temperatura con polenta di Storo e funghi finferli trentini.

TRENTODOC Maximum Brut Blanc De Blancs – Ferrari

Vigneti delle Dolomiti IGT Moratèl bio 2017– Cesconi

Birra artigianale Trentina bio – Birrificio Maso Alto

IL POSTO DI STE PRIMI, VINI E AFFINI

Chef Josephine Detassis

Trento – Via Malpaga, n. 20

Tel. 0461.437438 – 335.6800965

www.ilpostodiste.com

Orario d'apertura: sempre aperto 11-16 e 18-24

Taste take away



[visualizza in mappa](#)



Il piatto di MontagnaGusto

Kropfen – Tortelloni di farine bianca e di segale ripieni di cavolo verza, cavolo cappuccio, porro e formaggi stagionati trentini al burro di Malga e spolverata di Trentingrana.

TRENTODOC Brut Nature – Pedrotti

Teroldego Rotaliano DOC 2018 – De Vescovi Ulzbach

Birra artigianale di montagna “Brenta Bräu Helles Pale Lager” – Birrificio Val Rendena



LOCANDA MARGON

Chef Edoardo Fumagalli – 1 Stella Michelin

Ravina (TN) – Via Margone, n. 15

www.locandamargon.it

Tel. 0461.349401 – 345.6165893

Orario d'apertura: lunedì-domenica 12.30-15 e 19.30-22

Giorno di chiusura: martedì e domenica sera



[visualizza in mappa](#)



Il piatto di MontagnaGusto

Fusilloni tiepidi monograno Felicetti con pesto di erbe di montagna e bottarga di trota alpina – Fusilloni Monograno Felicetti selezione di erbe di montagna quali assenzio, santoreggia selvatica, tarassaco, erbe raccolte nei pressi del Maso di Villa Margon, conservate miscelandole con olio extravergine del frantoio di Riva del Garda e Trentingrana 24 mesi. La bottarga di trota proviene da itticultura di montagna.

TRENTODOC Ferrari Perlé 2015

AI TRE GAROFANI

ANTICA TRATTORIA

Chef Giovanna Linardi

Trento – Via Mazzini, n. 33

Tel. 0461.237543 – 349.6358908

www.aitregarofani.com

Orario d'apertura: lunedì-sabato 12.30-14.00 e 19.30-22.00

Giorno di chiusura: domenica chiuso



[visualizza in mappa](#)



Il piatto di MontagnaGusto

Risotto ai finferli con salmerino marinato e aria di timo.

TRENTODOC Letrari Brut

Müller Thurgau Pietramontis 2017 – Villa Corniole



OSTERIA A LE DUE SPADE

Chef Federico Parolari

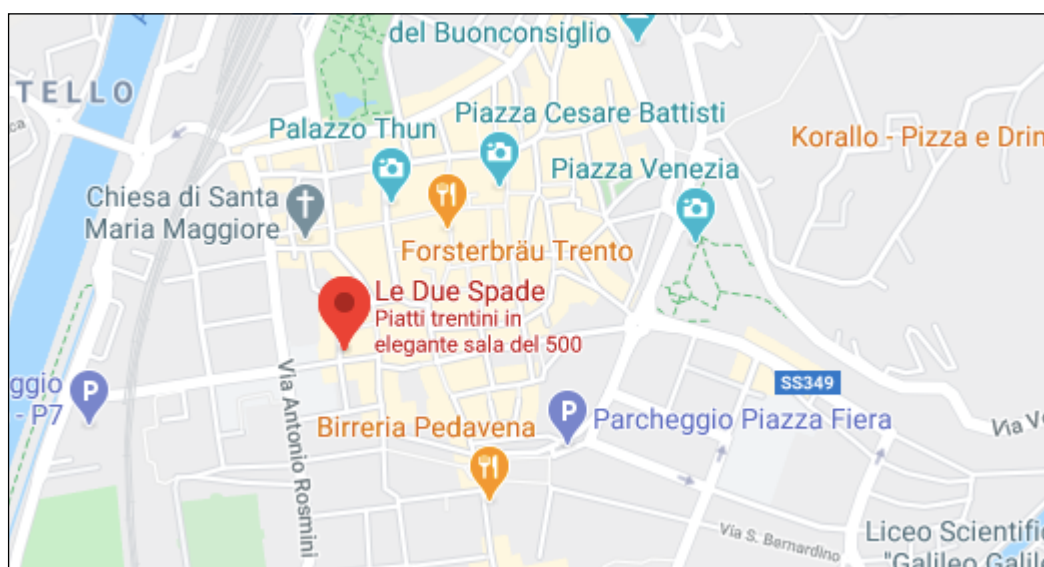
Trento – Via Don Arcangelo Rizzi, n.11

Tel. 0461.234343

www.leduespade.com

Orario d'apertura: lunedì-sabato 12.30-14.00 e 19.30-22.00

Giorno di chiusura: domenica e lunedì a pranzo



[visualizza in mappa](#)



Il piatto di MontagnaGusto

Filetto di cervo cotto in ramoscelli di abete su purè di finferli con salsa di mirtillo rosso, accompagnato con polenta di farina di Storo, cappuccio rosso marinato con mele e marzemino, carote cotte al Müller Thurgau.

TRENTODOC Maso Martis Rosé Riserva Extra Brut

Teroldego Rotaliano DOC Riserva "Luigi" – Dorigati

Birra artigianale scura "Guna" – Birrificio Rethia



RISTORANTE BORGO NUOVO

Chef Luca Agostini

Trento – Via I° Androna di Borgonuovo, n. 20

Tel. 0461.261375

www.facebook.com/ristoranteborgonuovotrento/

Orario d'apertura: lunedì-sabato 12.30-15.00 e 19.00-23.00

Giorno di chiusura: domenica

Taste take away



Il piatto di MontagnaGusto

Filetto di salmerino confit e gardeniera fatta in casa.

TRENTODOC Bellaveder Riserva Brut Nature



MontagnaGusto

RISTORANTI

RISTORANTE ENOLOGICO IL LIBERTINO

Chef Maria Assunta Martignoni

Trento – Piazza Piedicastello n. 4-6

Tel. 0461.260085

www.illibertino.it

Orario d'apertura: 12.00-14.00 e 19.00- 22.00

Giorno di chiusura: martedì

Taste take away



[visualizza in mappa](#)

Il piatto di MontagnaGusto

Risotto alla trota affumicata trentina - Riso Carnaroli acquerello mantecato con mela novella e julienne di trota affumicata trentina.

Vigneti delle Dolomiti IGT Sauvignon Blanc 2019 – De Vescovi Ulzbach



DA ALBERT

Pizzaioli: Albert e Oleg

Trento - Via Verdi, n. 15

Tel. 0461.260094

www.albertpizza.it

Orario d'apertura: lunedì-sabato 12.00-14.30 e 19.00-23.00

Giorno di chiusura: sabato a pranzo e domenica

Taste take away & delivery



[visualizza in mappa](#)



Il piatto di MontagnaGusto

Pizza trentina su base crema di Casolét della Val di Sole, rucola, Speck trentino, porcini spadellati, Trentingrana, olio EVO del Garda.

TRENTODOC Ferrari Maximum Brut Blanc De Blancs

Birra "Bayerische Weizen" – Birrificio Val Rendena



SALESÀ

Povo di Trento (TN) – Piazza G. Mancini, n. 14

Tel. 0461.810484

www.facebook.com/pizzeriasalesa

Orario d'apertura: martedì-domenica 12.00-14.15 e 19.00-23.00

Giorno di chiusura: lunedì

Taste take away & delivery



[visualizza in mappa](#)



Il piatto di MontagnaGusto

Pizza MontagnaGusto impasto con grano saraceno aromatizzato al fieno di alta montagna, composizione di formaggi vaccini bio dell'Az. Agr. Ciasa Do Paré, patate e verze della Val di Gresta.

TRENTODOC Maso Martis Rosé Bio 2016 Extra Brut

Birra di cantina trentina – Birrificio Valsugana



UVA & MENTA

Pizzaiolo Kalloq Youssef

Trento - Piazza Garzetti, n. 5

Tel. 0461.1903162

www.uvaementa.it

Orario d'apertura: martedì-sabato 19.00-24.00

Giorno di chiusura: domenica

Taste take away



[visualizza in mappa](#)



Il piatto di MontagnaGusto

Trentinazza pizza di montagna - mozzarella, pomodoro, carne salada trentina, cipolla di Tropea, rucola e Trentingrana.

Birra Artigianale Trentina non pastorizzata senza glutine "Rock Jumper" – Birrifico Barbaforte a cui si aggiunge una vastissima selezione di altre birre trentine.



DAL MARCANTE 1758

PICCOLA RISTORAZIONE E NEGOZIO PRODOTTI TIPICI

Cheese Chef Paolo Melchiori

Trento – Viale Adriano Olivetti, n. 6-8

Tel. 0461.038012

www.dalmarcante1758.it

Orario d'apertura: lunedì 11.00-15.00 – martedì e mercoledì 11.00-14.30 e 17.30-19.00 – giovedì, venerdì e sabato 11.00-14.30 e 17.30-23.00 – domenica dalle 10.00 alle 17.00

Taste take away (sconto 15%) – Vino da asporto: prezzo a scaffale



[visualizza in mappa](#)

Il piatto di MontagnaGusto

Di malga in malga - verticale di formaggio - Itinerario degustativo delle migliori produzioni casearie d'Alpeggio. Profumi di erbe e prati montani, lavorazioni antiche, biodiversità e rispetto animale da ovest e est. Formaggi poco, medio, molto stagionati con punte fino a oltre 6-8 anni.

Trentino DOC Superiore Marzemino dei Ziresi – Maso Salengo

Birra artigianale trentina non pastorizzata – Birrificio Val di Fiemme

PANIFICIO MODERNO

CAFFETTERIA E CUCINA

In cucina Paul Razvan e Eval Tomaselli

Trento - Piazza Lodron n. 210

Tel. 0461.230484

www.panificiomoderno.net

Orario d'apertura: lunedì-sabato 7.30-21.00

Giorno di chiusura: domenica



Il piatto di MontagnaGusto

Focaccia di montagna – Evoluzione della classica focaccia croccante, lievitata naturalmente, farcitura con ingredienti trentini: formaggio Casolét di Pejo, Speck della Salumeria Belli di Sopramonte di Trento.

Vigneti delle Dolomiti IGT rosso Lezèr – Az. Agr. Foradori
Teroldego leggero tradizionalmente estivo



UVA & MENTA

Chef Daniela Michelotti

Trento - Piazza Garzetti, n. 5

Tel. 0461.231801

www.uvaementa.it

Orario d'apertura: martedì-sabato 17.00-24.00

Giorno di chiusura: domenica

Taste take away



[visualizza in mappa](#)



Il piatto di MontagnaGusto

Focaccia trentina con carne salada su rucoletta, Trentingrana e Olio EVO.

TRENTODOC Rotari Brut

Birra Artigianale non pastorizzata Trentina, a cui si aggiunge una vastissima selezione di altre birre trentine.



MontagnaGusto

BISTROT

GUSTO GIUSTO

In cucina Francesco Mariani

Trento – Piazza Vittoria

Inviare messaggio al tel. 0461.1592349

www.facebook.com/gustogiustotrento/

Orario d'apertura: sempre aperto 11.30-14.30 e 19.30-21.30

Taste take away & delivery



[visualizza in mappa](#)



Il piatto di MontagnaGusto

Burger trentino battuto di carne salada della Macelleria Cainelli, maionese all'aceto balsamico trentino, ricotta affumicata e briciole di fagioli fritti. Pane home made con farina Petra.

Birra artigianale a bassa fermentazione "Bock" – Birrificio 5+



IL MORSO

In cucina Francesco Mariani

Trento – Largo Carducci, n. 55

Tel. 0461.438481 e 333.8653745

www.facebook.com/Ilmorsotrento/

Orario d'apertura: sempre aperto 12.00-16.00 e 18.00-23.00

Taste take away & delivery



[visualizza in mappa](#)

Il piatto di MontagnaGusto

Tartare alpina di manzo di allevamenti trentini, funghi porcini freschi, Trentingrana 36 mesi e santoreggia.

TRENTODOC Ferrari Maximum Brut Blanc De Blancs

Müller Thurgau Pelz Superiore 2018 – Valle di Cembra

Birra artigianale del bosco Hellpecker non filtrata

LIBERCAFE'

Chef Paolo Tomasi

Trento - Piazza Dante n. 30

Tel. 0461.425570

www.facebook.com/LiberCafe-1577810979185575/

Orario d'apertura: lunedì-domenica 8.00-21.00

Taste take away & delivery



Il piatto di MontagnaGusto

Carpaccio di cervo con formaggio Vezzena e olio EVO del Garda.

TRENTODOC Oro Rosso Brut – Cembra Cantina di Montagna

Birra ambrata a bassa fermentazione "BIRRA VALKIRIJA TRENTINA" – Birrificio Plotegher

