

braciolina d'agnello, salsiccia, würostel, canederlo, crauti e patate arrostate) e per concludere lo strudel di mele o il gelato con lamponi caldi.



TRENTO  
**MAS DE LA  
FARM**

loc. Ravina  
via Stella, 18  
tel. 0461349114

**CHIUSO:** sempre aperto

**FERIE:** variabili

**PREZZO:** 30 euro

**CARTE DI CREDITO:** tutte  
tranne AE e Diners

Questo raffinato maso è inerpicato sul pendio sovrastante la strada che si snoda lungo la sponda destra del fiume Adige, in una posizione panoramica. Della tradizione contadina è ormai rimasto solo il nome, l'arredo e la proposta culinaria sono moderni pur rispettosi

della tradizione. E in questo senso, durante i mesi invernali, la cucina di montagna detta un po' la lista dei piatti in menu. Carne salada fatta in casa e tortino alle verdure su salsa di formaggio di malga fuso per cominciare, poi zuppa con fagioli di Lamon e gamberi di fiume alla piastra, risotto al teroldego, tagliatelle alle castagne con verza e ricotta affumicata, tortelloni speck e noci, cervo in salmì o capriolo a scottadito con marmellata di ribes, polenta di Storo (fatta con una farina di mais particolarmente grezza) concia con formaggio di malga o burro di malga o salsiccia rosolata. Non mancano i crauti, in forma tradizionale o cotti con luganiga e costolette di maiale affumicate, ridotti in purea e adagiati sulla polenta calda. Da bere i vini prodotti dal proprietario Luca Boscheri oltre che etichette trentine di buon livello.