

I sapori trentini de La Cacciatora incontrano il Teroldego Mezzacorona

Al ristorante La Cacciatora, per assaporare fino in fondo i sapori tipici trentini si può accompagnare il Filetto di cervo con salsa al Teroldego profumato al ginepro con un'ottima bottiglia di Teroldego Rotaliano riserva di Mezzacorona, un vino di grande carattere, ottenuto da un vitigno autoctono

MEZZOCORONA (TN) - Al ristorante La Cacciatora di Mezzacorona (Tn) la bontà è fatta in casa. Gestito dai cuochi **Paolo Bonetti** e **Umberto Leonardelli** (nella foto, da sinistra) e situato nel cuore della Piana Rotaliana, è un locale storico, entrato ormai nei grandi nomi dell'eno-gastronomia trentina.

Molte sono le specialità che possono essere degustate, a cominciare dal carrello dei bolliti, vero vanto di questo ristorante: lingua, testina, gallina, cotechini, il tutto condito dalle salse della tradizione trentina. Alla Cacciatora tutte le pietanze sono rigorosamente fatte in casa, dal pane ai salumi, dal prosciutto tagliato in sala al salmone. Una garanzia di genuinità, ma anche un scelta originale.

Per assaporare fino in fondo i sapori tipici trentini si può ad esempio accompagnare il Filetto di cervo con salsa al Teroldego profumato al ginepro con un'ottima bottiglia di Teroldego Rotaliano riserva di Mezzacorona (nella foto sotto), un vino di grande carattere, ottenuto da un vitigno autoctono del Trentino che trova il suo ambiente di sviluppo ideale proprio nella Piana Rotaliana.



Fra i rossi della zona il Teroldego è il più rinomato, tanto da essere definito "vino principe del Trentino". La riserva di Teroldego Mezzacorona è prodotta solo in grandi annate dalle uve accuratamente selezionate a mano nelle zone più vocate: Fron, Rauti, Catorzi e Sottodosi.

Ristorante La Cacciatora
via Canè 133, 38016 Mezzacorona (Tn)
Tel 0461 650124 - Fax 0461 651080
info@lacacciatora.net

Mezzacorona sca
via Del Teroldego 1, 38016 Mezzacorona (Tn)
Tel 0461 616399 - Fax 0461 605695
info@mezzacorona.it