

L'APERITIVO COMPONENTIBILE

Lounge 1953



*Un benvenuto frizzante**

Blanc de Blanc Francoise Montand - Brut – Francia
Valdobbiadene DOGC Varaschin – Italia
Piccoli accompagnamenti salati

Il mare intorno

Tartare di tonno e/o salmone con stracciatella fresca
servita a parte

Siamo golosi

Focaccia croccante con tagliere di salumi (il prosciutto crudo di Parma, la mortadella con pistacchi, il salame di Felino)

Il Trieste 1953

Risotto allo champagne con code di gambero

*Il Bosco d'autunno****

Risotto ai funghi alla maniera dello Chef

*Il Lagotto****

Risotto al tartufo nero

*L'orto della Tina ***

Verdure di stagione in tegame alla maniera della nonna

*Insalata mediterranea***

Pomodorini, avocado, olive taggiasche, capperi,
aceto balsamico, con selezione di pane cotto a legna

*Non far sapere al contadino ****

Soncino, pere, formaggi stagionati, aceto balsamico
con selezione di pane cotto a legna

Il casaro

Formaggi freschi e stagionati del territorio
con composte artigianali servite a parte

*Nel frutteto ****

Insalata di frutta fresca con selezione di mieli da apicoltura
locale con yogurt e crumble serviti a parte

Le nostre dolcezze

Piccola pasticceria di nostra produzione

*È cortesemente richiesta la selezione di almeno tre proposte
in aggiunta al benvenuto frizzante*

*Una bottiglia ogni sei partecipanti

Vegano * Vegetariano

**Solo su
prenotazione**

**Per
informazioni**

[eventi@hotel-
trieste.it](mailto:eventi@hotel-trieste.it)

T. 3357604377

I VOSTRI MOMENTI

Celebrate insieme a noi le Vostre ricorrenze



LA MUSICA

Creiamo **playlist personalizzate** partendo dalla Vostra canzone. La playlist sarà disponibile su Spotify e il link verrà inviato sul vostro cellulare, e potrete ascoltarla in camera. Entrate e **ricordate insieme.** 



I FIORI

Diteci che **fiore** amate e vi faremo trovare il bouquet in camera. Entrate e **respirate insieme.**



LE DOLCEZZE

La nostra piccola deliziosa **pasticceria** in camera per Voi. Entrate e **assaggiate insieme.**



UN BRINDISI

Bollicine italiane, francesi, champagne? Un bel **rosso** del nostro territorio? Un **bianco** fermo? Diteci che **vino** amate, e lo troverete in camera. Entrate e **bevete insieme.**



Per preventivi scrivete a:
eventi@hotel-trieste.it

VALPOLICELLA WINE CLASS



Vi proponiamo un'esperienza indimenticabile per assaporare, nel vero senso della parola, la vostra vacanza a Verona: un affascinante viaggio enologico alla scoperta della tradizione vitivinicola Veneta e del sorprendente Terroir della Valpolicella.

Avete la possibilità di degustare 4 diversi vini rossi: **un Valpolicella Classico, un Valpolicella Ripasso/Superiore, un Amarone, un Recioto**, che appartengono alla rinomata area vinicola regionale della Valpolicella.

Sarete guidati da un professionista esperto di vino certificato WSET 3 (Wine and Spirits Trust of London). Attraverso la degustazione di questi quattro vini, con particolare attenzione alle uve autoctone e alle denominazioni regionali, scoprirete non solo i vini veronesi famosi in tutto il mondo, ma anche come e perché questi vini hanno il loro sapore. Conoscerete tutto il quello che si cela nel bicchiere di vino che avrete davanti, dai vigneti alla bottiglia.

L'esperienza è solo su prenotazione, minimo 2 persone, €110 a testa.

Giorni degustazioni:

Sabato e Domenica

Fasce orarie: dalle 14:30 alle 19:30

Per prenotazioni delle degustazioni contattateci a:

eventi@hotel-trieste.it

T. 3357604377