



La **Corte dei Toldi**, eco-ristorante aderente al circuito **Ecoristorazione Trentino**, partecipa alla **Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti** (16-24 novembre) con **una serata dedicata ai prodotti del territorio, in parte autoprodotti**: patate, cavoli, prugne, verze, con il riutilizzo del pane raffermo per i canederlotti, e il recupero delle parti meno nobili del maiale (ma di grande qualità) per le polpettine.

Oltre a questa iniziativa, la Corte dei Toldi promuove durante la Settimana il servizio esclusivo di **acqua del rubinetto**, con benefici effetti di riduzione dei rifiuti.

giovedì 21, sabato 23 e domenica 24 novembre 2013

Spirale di “torta di patate”

Mortandela , Casolet , frittura di cavolo cappuccio su crema di Puzzone di Moena.

Canederlotti di verza e lucanica Fresca

con crema di patate e porcini

Le rinomate Polpettine di mamma Rosa,

patate arrosto e confettura di vin brulè

€ 30,00