

*JSSP 2013 Social Dinner*  
*Trento, 20 November 2013*  
*Orso Grigio Restaurant*

*Lonza affumicata su misticanza di verdure con le pere e la gelatina di mele cotogne*  
*Sott' oli della casa*

*Gnocchi di ricotta con pomodoro e rucola*  
*Pennette all' orso grigio (con funghi porcini e spinaci)*

*Arrosto di tacchino alle castagne con polenta di grano saraceno*  
*Contorni freschi di stagione*

*Gelato con frutti di bosco caldi*  
*Caffè e digestivo*

*Acqua, vino Teroldego*

\*\*\*

*Smoked pork loin on mixed salad with sliced pear and quince jelly*  
*Home-made pickles*

*“Gnocchi” made of ricotta cheese with tomato sauce and rocket salad*  
*Pasta with “porcino” mushrooms and spinach*

*Roasted turkey with chestnuts and buckwheat “polenta”*  
*Season vegetables*

*Ice cream with warm wildberries sauce*  
*Coffee and liquors*

*Water, Teroldego red wine*