



# RISTORANTE IL CONVIVIO

VENERDÌ 4 - SABATO 5 FEBBRAIO 2022

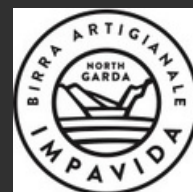
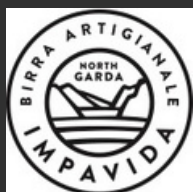
## IMPAVIDA DINNER

Dal lago di Garda alle Dolomiti di Brenta

La birra artigianale Impavida esalta i prodotti di montagna

I racconti dei mastri birrai e le ricette di chef Cresciullo

Eccellenze di gusto per un'esperienza sensoriale



Uovo bio cotto a bassa temperatura, crema di patate, olio di tartufo

VIVIENNE | Vienna Lager - Birra ambrata, aromi di biscotto, caramello e leggere note tostate di frutta secca

Riso riserva Carnaroli alle erbe aromatiche e finferli

PELÈR | Italian Pilsner - Birra chiara, aromi floreali e di miele, birra molto dissetante

Guancetta di vitello brasata, purè di patate all'olio di oliva del Garda, verdure baby

MOXIE | American Pale Ale - Birra di colore dorato, aromi agrumati e resinosi, leggermente balsamici

Bavarese alla fragola con inserto ai frutti di bosco

**Ristorante Il Convivio**

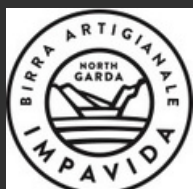
**La cucina di Alpen Suite Hotel - viale Dolomiti di Brenta 84 - telefono 0465 440100**



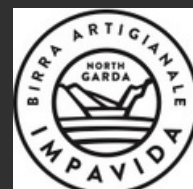
# RISTORANTE IL CONVIVIO

FRIDAY 4 - SATURDAY 5 FEBRUARY 2022

## IMPAVIDA DINNER



From the Garda lake to the Brenta Dolomites  
Impavida craft beer enhances the mountain products  
The master brewers' tales and the recipes of our chef Cresciullo  
Excellences for a sensory taste experience



*Organic egg cooked at low temperature, potato cream, truffle oil*

VIVIENNE | Vienna Lager - Amber beer, notes of biscuit, dark caramel and light toasted notes of nuts

Riserva Carnaroli risotto with aromatic herbs and chanterelles

PELÈR | Italian Pilsner - Ager beer, floral and honey notes, very thirst-quenching beer

Braised veal cheek, mashed potatoes with Garda olive oil, baby vegetables

MOXIE | American Pale Ale - Golden beer, citrus and resinous notes, slightly balsamic

Strawberry Bavarian cream with berries heart

**Ristorante Il Convivio**

**La cucina di Alpen Suite Hotel - viale Dolomiti di Brenta 84 - telefono 0465 440100**