Doppio Malto apre a Trento, a dicembre tocca a Madonna di Campiglio

20231116121035dm-trento-credit-lorenbedeli7-7e525f9a

Dal 16 novembre Trento può contare su **Doppio Malto, luogo che combina birra e cibo in maniera innovativa** e contraddistinto nel contempo da un approccio originale all'idea di ristorazione. Doppio Malto infatti non punta solo all'alta qualità delle materie prime, del servizio e del design, ma anche e soprattutto a un'idea diversa dello spazio/tempo, dove ogni dettaglio è dedicato alla felicità del cliente.

Quello di Trento è il **44° ristorante in tutta Europa**: ognuno di loro custodisce la medesima "formula" ma con la consapevolezza che ogni luogo, ogni città, ogni quartiere, hanno un proprio carattere e sarà dunque la fusione di quel carattere con la personalità di Doppio Malto a creare l'unicità del "posto felice".

Il locale, che apre in via del Brennero n.148, è **disposto su due piani per un totale di 700 mq e dispone di un dehors di 70 mq** per un totale di **oltre 300 coperti**. Protagonista la birra artigianale, che è la storia e la tradizione del marchio, insieme alla cucina dove gli ingredienti del territorio sono la base per proposte gastronomiche solide e spesso ripensate e rinnovate: **grigliate con varietà di tagli e cotture**, insalate gustose e tutt'altro che noiose, gli **hamburger** realizzati con ricette originali e dolci golosi per tutti i palati.
Grande attenzione alle stagioni con curate versioni di menu che si adattano al periodo: la **proposta autunnale** offre la pizza pancetta, funghi e crema di zucca, le millefoglie di pane Guttiau con crema di zucca, zucchine e melanzane grigliate e pesto al finocchietto e le polpette al sugo come antipasto, il millefoglie cioccolato e zabaione tra i dessert.

Essendo lo spirito dell'offerta sostenuto dall'attenzione per la varietà ci sono preparazioni classiche come la **Gran Tagliata**, 220 gr di controfiletto di manzo, arricchita con fiocchi di sale Maldon e olio Evo, la **Brace Mista**, l'eccellenza della carne servita per due persone in uno scenografico braciere da mettere a centro tavola, i galletti alla birra, teneri e saporiti. Per il **pesce**, polpo alla brace e burger a base di salmone. Inoltre, interessante l'**alternativa vegetariana** (con burger no meat) per ogni

tipologia di burger a menu.
Tra i dolci e le dolcezze il **Birramisù**, tiramisù in barattolo con biscotti savoiardi inzuppati nella speciale birra Black Stout e scaglie di cioccolato, amatissimo, e la **Cheesecake** con crema di Robiola in barattolo e crumble di Sbrisolona con salsa al cioccolato o ai mirtilli.

Per i bambini fino a 10 anni è previsto uno **speciale menu a 8 euro**, con un piatto a scelta tra cotoletta, burger, tagliata di pollo e pasta al pomodoro, bibita e dolce incluso.

E se cibo e birra puntano decisamente alla soddisfazione del palato, i giochi, l'atmosfera, la tranquillità l'allegria, il tempo perso al **biliardo o al calcio balilla** mirano a costruire un'esperienza felice.

La presenza di Doppio Malto in Trentino non si limiterà solo al capoluogo. **Per metà dicembre** è prevista l'apertura **a Madonna di Campiglio**, una location più che mai suggestiva per iniziare l'inverno all'insegna della felicità.