

## VINI DEL GIORNO CONSIGLIATI

WEISSBURGUNDER SIRMIAN

*Nals Magreid*

53,00€

BLAUBURGUNDER ROSE SUMMER

*Weingut Klosterhof*

33,00€

VERNATSCH ARENA

*Weingut Oberstein*

43,00€

## ACQUE

MERANER MINERALWASSER 0,75 l

*naturale o leggermente frizzante*

5,50 €

SAN PELLEGRINO 0,75 l

*frizzante*

5,70 €

ACQUA DI FONTE DI FOIANA 0,75 l 3,90 €

# DINNER A LA CARTE

ALPIANA  
*green luxury*

DOLCE VITA  
HOTELS®

Sabato, 03 giugno 2023

# MENU

*Pasta, pasta, pasta*

## ANTIPASTO

INSALATE FRESCHE

*al buffet*

## PRIMI PIATTI FREDDI

TRANCIO DI STRACCIATELLA DI  
BURRATA

*pomodori piccadilly |  
gelato alle olive taggiasche*



SMOOTHIE DI BANANA E  
TAMARINDO

*physalis*

## BUFFET DI PASTA

LASAGNE ALLA BOLOGNESE



TAGLIOLINI

*all' abete bianco | ragù di selvaggina*



ORECCHIETTE

*pesto al basilico*

RAVIOLI FATTI IN CASA



``PUSTERTALER TIRTLAN``

*ripieni di ricotta e spinaci*



Vegano



Vegetariano



Gluten  
free

*opz. = I piatti possono essere opzionalmente  
ordinati senza glutine o vegetariani. Inoltre, siamo  
lieti di prendere in conto le Vostre richieste speciali.*

## SECONDI



FILETTO DI LUCCIOPERCA

*schiuma al polline-di finocchio |  
lenticchie beluga | melanzane*



STINCO DI VITELLO BRASATO

*marinato con erbe dell giardino e  
senape | verdure del contadino |  
purè di patate „Pompadour“*



PATATE POMPADOUR AL  
CARTOCCIO

*salsa alle erbe e tofu affumicato |  
insalata di cetrioli e borragine marinati*

## DESSERT

ROTOLO DI CANAPA

*pralina di mandorla |  
gelato all'ibisco e litchi | kiwi*



RAVIOLI ALL' ANANAS

*ripieni al cocco e semi di chia |  
melograno*

LA SELEZIONE DI FORMAGGI

*al buffet*