VINI DEL GIORNO CONSIGLIATI

KERNER GALL
Griesser
all´occhio risulta giallo paglierino e al naso aromi intensi di pompelmo, fiori bianchi, sfumature verdi e accenni vinosi, al palato si presenta con un'acidità incredibilmente accentuata ma molto ben integrata, estremamente succosa con un buon nerbo *44,00 €*

ANTHILIA
Donnafugata
si presenta di un colore giallo paglierino, al naso offre un bouquet fresco e fragrante con note di frutta a polpa bianca unite a sentori di fiori di campo, con il sapore ritroviamo la nota fruttata evidente, rinfrescata da una piacevole sapidità *33,00 €*

CABERNET FRANC FINKEN
Termeno
il colore un rosso intenso, rivela aromi intensi di frutti di bosco, con un sentore di tabacco, al palato rivela la sua pienezza assieme a tannini vellutati e ben strutturati. *39,00 €*

ACQUE

MERANER MINERALWASSER *0,75 l* *5,50 €*
naturale o leggermente frizzante

SAN PELLEGRINO/PANNA *0,75 l* *5,70 €*
frizzante

ACQUA DI FONTE DI FOIANA *0,70 l* *3,90 €*

ALPIANA
DOLCE VITA HOTELS
FIRST CHOICE IN SÜDTIROL

L'ARTE CULINARIA PORTATA IN TAVOLA

DINNER À LA CARTE

L'obiettivo è portare all'estremo l'attenzione per i dettagli. Perfezionando gli abbinamenti di sapori. Per creare le simbiosi più gustose, più sorprendenti, più equilibrate.

- Chef di cucina Arnold Nussbaumer

Sabato 26 aprile.2025

MENU
Pasta, pasta, pasta

INSALATE FRESCHE
al buffet

ANTIPASTI

opt. BRUSCHETTA
mozzarella di bufala | pomodoro | olive taggiasche

KIWANA SMOOTHIE

BUFFET DI PASTA

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

opt. „GARGANELLI
pesto genovese

opt. „GAMSJÄGER“ TAGLIOLINI
ragù di selvaggina

RAVIOLI
arrosto d’agnello del contadino | burro al timo

„TIRTLAN“ DELLA VAL PUSTERIA
ripieni di ricotta e spinaci

Vegan 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

opz. FILETTO DI TROTA SALMONATA
beurre blanc al levistico | asparagi | ceci neri bio

opz. PUNTA DI SOTTOFESA DI VITELLO ARROSTITO ROSA
verza con pancetta | mousseline di patate arrostite

STEAK DI HERICIUM
hummus di ceci neri bio

DESSERT

CANEDERLI DI RICOTTA
ragù di frutti di bosco | gelato al burro nocciola | crumble al pistacchio

TORTINO DI MELE E SEMI DI PAPAVERO
gelato speziato

LA SELEZIONE DI FORMAGGI
al buffet