

Il consiglio

L'aperitivo

Rosato Mio

Aperitivo Rosato • Prosecco • basilico

€ 9,30

Il vino

Sauvignon Schalenstein Luis 2021

Manifattura vinicola Luis Oberrauch • Egna

Fieno essiccato • frutti esotici
equilibrato • spiccata acidità

€ 57,00

Lagrein Riserva DOC 2021

Vigneto Untermoserhof Georg Ramoser • Bolzano

Mirtilli • mandorla amara • liquirizia
corposo • aromatico

€ 58,00

Per i bambini

Lasagne alla bolognese

— • —

Hamburger

piselli al pomodoro • mini "Röstinchen"

— • —

Gelato

Il menu

Il buffet

Pane Tirolese

burro salato • burro alle erbe

Insalata • verdura • dressing

Fiocco di prosciutto al vino bianco

pomodorini • basilico • grana

Farro verde • carciofi • formaggio fresco jocca

Il piacere

Succo d'ananas e cocco con coriandolo

oppure

Crema di radici di prezzemolo

manchego • semi di lino

La gioia

Lasagna verde di verdure

crema di zucchini • mozzarella di bufala

oppure

Risotto al sambuco rosso

quaglia • brie • salsa al peperoncino e lime

L'euforia

Punta di vitello • patate

scorza nera • salsa Armagnac

oppure

Salmone alla griglia • melanzane

fagioli neri • fragole

oppure

Couscous alla curcuma

cavolfiore • salsa di cocco

La tentazione

Yogurt • pesca • yuzu

oppure

Cioccolato bianco • fava tonka • lampone

e

Gelati diversi • al buffet

Il formaggio

La nostra selezione di formaggi
regionali e internazionali al buffet

Vini a calice

Il Bianco

Pinot Grigio DOC 2023 Cantina Termeno	€ 7,00
Chardonnay Magred DOC 2023 Cantina Nalles-Magrè	€ 7,50
Lugana DOC 2024 (Trebbiano di Soave) Ca dei Frati, Lombardia	€ 7,60
Weißburgunder DOC 2021 Vigneto Himmelreich-Hof, Castebello	€ 7,60
Riesling Falkenstein DOC 2023 Vigneto Falkenstein, Naturno	€ 8,20

Il Rosé

Mitterberg Rosé Morgenrot 2023 (Blauburgunder, Zweigelt) Vigneto Himmelreich-Hof, Castebello	€ 8,00
--	--------

Il Rosso

Juval Gneis 2022 (Zweigelt, Blauburgunder, St. Laurent, Gamay) Vigneto Unterortl, Castebello	€ 7,00
Zweigelt Marinushof 2023 Vigneto Marinushof, Castebello	€ 8,20
Fihl DOC 2020 (Merlot) Vigneto Peter Dipoli, Egna	€ 8,50
Chianti Classico Beradenga DOCG 2021 (Sangiovese) Tenuta Felsina	€ 8,50
Lagrein Ora Riserva DOC 2021 Vigneto Carlotto, Ora	€ 8,60
Iugum DOC 2018 (Merlot, Cabernet Sauvignon) Vigneto Peter Dipoli, Egna	€ 14,80

Per il dessert

Moscato d'Asti DOCG 2023 Paolo Saracco, Piemonte	€ 7,50
Château La Fleur des Pins 2023 (Semillon, Sauvignon, Muscadelle) Graves Supérieures	€ 8,50
Moscato Rosa DOC 2023 Vigneto Franz Haas, Montagna	€ 14,50



La Serata

La famiglia Perathoner,
lo chef di cucina **Matteo Picco**
e il Maître **Angelo Cuocci** con tutto
il loro Team, vi augurano buon appetito e
buon proseguimento di serata.