



## Alternative classiche

Pomodori ciliegini con feta e basilico

\*\*\*\*

Melone con prosciutto crudo

\*\*\*\*

Treccine al pesto e mozzarella di bufala  
oppure

Penne alla bolognese o pomodori

\*\*\*\*

Bistecca di manzo al burro al limone e pepe  
e contorni del giorno

## LA NOSTRA SCELTA DI VINI SFUSI

### Vini bianchi:

Sauvignon - Cantina Laimburg	€ 5,80
Chardonnay - Cantina Lageder	€ 5,80
Weissburgunder - Cantina Unterortl Juval	€ 7,00
Cuvée "Paul" - Cantina St. Pauls (Sauvignon, Weissb., Chardonnay)	€ 5,60
Cuvée "Blanc Nörder" - Cantina Ploner (Sauvignon, Riesling, Weissb.)	€ 7,60

### Vini rossi:

Merlot - Cantina Elena Walch	€ 6,00
Vernatsch "Versal" - Cantina Oberstein	€ 6,80
Lagrein "Alte Reben" - Cantina Brunnenhof	€ 7,20
Cuvée "Rot Planus" - Cantina Dorigati (Rebo, Cabernet Sauvignon, Teroldego)	€ 6,00
Cuvée "Reserve del Conte" - Manincor (Lagrein, Merlot, Cabernet)	€ 7,60

### Vini rosé:

Lagrein Kretzer "Pischi" - Cantina Bolzano	€ 5,60
--	--------

### Vini dolci:

Verduzzo Friulano - Torre Rosazza	€ 6,00
Passito Comtes - Cantina St. Michael/Eppan	€ 10,50
Passito d. Pantelleria Ben Rye - Donnafugata	€ 11,00



## CENA DI GIOVEDI

10 giugno 2021

**Il segreto per andare  
avanti è iniziare.**

**BUON APETITO!**

—  
—  
**DV**  
HOTELS

# MENU

Burro al pomodoro  
con baguette fresca



## Antipasti

Insalate con diverse salse dal buffet



Gamberi marinati  
con salsa Americaine  
e fleuron di pasta sfoglia



## Zuppa

Brodo di manzo con pasta alle erbe  
ed erba cipollina  
oppure  
§ Succo di pompelmo rosa



## Primo piatto

Tagliatelle fatte in casa con salmone affumicato  
e pepe verde  
oppure  
§ Spätzle ai spinaci alla Fiè



## Piatti principali

Bistecca di fesa alla griglia  
con jus al rosmarino, patate gratinate  
e cavolfiore alla polacca  
oppure  
Medaglione di coda di rospo affogato  
con tortino di porri, pomodorini  
e schiuma di Chardonnay  
oppure  
§ Involtino primavera al forno  
con salsa di peperoncino dolce



## Dolci

Crème brûlée all'arancia con frutta  
e gelato al cioccolato bianco  
oppure  
Torta al cioccolato  
con mousse al caramello



## Buffet di formaggi

Formaggi italiani e altoatesini assortiti  
con mostarde dal buffet e frutta fresca

§ Piatti vegetariani

# LE NOSTRE PROPOSTE DI VINO

## Aperitivo:

### **Aperol Lemon Spritz**

(Aperol, Fever Tree Bitter Lemon,  
menta, zenzero)

**Bicchiere € 8,30**

## Vino bianco:

### **Chardonnay „Cardellino“**

Vigneto Elena Walch – Alto Adige  
**2019**

Caratterizzato di una sapidità, eleganza e  
bella struttura, questo Chardonnay presenta una  
pienezza piacevole. Nel gusto si nota un'acidità  
ben incorporata e questa porta a una finale  
persistente e fresca.

**€ 37,00**

## Vino rosso:

### **Lagrein Riserva „Staffes“**

Tenuta Kornell „B“ – Alto Adige  
**2016**

Il suo rosso rubino scuro e denso e le sue intense  
e profonde note fruttate di ciliegie e more  
seguite da aromi di radica, viola, cioccolato  
fondente e liquirizia caratterizzano questo  
Lagrein. La sua struttura cremosa con tannini corposi  
e vellutati e una fresca acidità portano ad una finale  
complessa e persistente con un retrogusto vivace.

**€ 47,00**

## Vino dolce:

### **Passito „Comtess“**

Cantina San Michele/Appiano – Alto Adige  
**2018**

La Comtess brilla in un colore giallo dorato e ha un  
profumo intenso e fruttato di albicocche e frutta  
esotica matura, così come note di miele.

Il gusto è molto opulento, equilibrato e  
concentrato.

**Bicchiere € 10,50**

## Grappa:

### **Grappa „Amorosa Torcolato“**

Distilleria Jacopo Poli - Veneto  
**Bicchiere € 12,00**

## **Acquavite di cirmolo**

Weberhof - Alto Adige  
**Bicchiere € 10,50**