



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 Termeno	€ 5,00
Cuvèe De Vite - Tenuta J. Hofstätter (Weissb., Müller Thurgau, Sauvignon, Riesling)	€ 5,00
Chardonnay - Tenuta Lageder	€ 5,60
Weissburgunder Penon - Cantina Nalles/Magrè	€ 5,60
Gloria Dei - Cantina Eichstein (Sauvignon, Weissb., Chardonnay)	€ 6,20

Vini rossi:

Graf von Meran - Cantina Meran (Lagrein, Merlot)	€ 5,20
Cuvèe Rot Planus - Cantina Dorigati (Rebo, Cabernet Sauvignon, Teroldego)	€ 5,60
Merlot - Tenuta Elena Walch	€ 5,60
Lagrein Riserva Amperg - Tenuta Klaus Lentsch	€ 6,00
Blauburgunder Riserva - Cantina Laimburg	€ 6,40
Vernatsch Upupa - Tenuta Abraham	€ 6,40

Vini rosé:

Rosa dei Frati - Tenuta Ca dei Frati	€ 5,60
--------------------------------------	--------

Vini dolci:

Verduzzo Friulano - Torre Rosazza	€ 5,80
Passito Comtess - Kellerei St. Michael/Eppan	€ 10,20
Passito d. Pantelleria Ben Rye - Donnafugata	€ 10,80



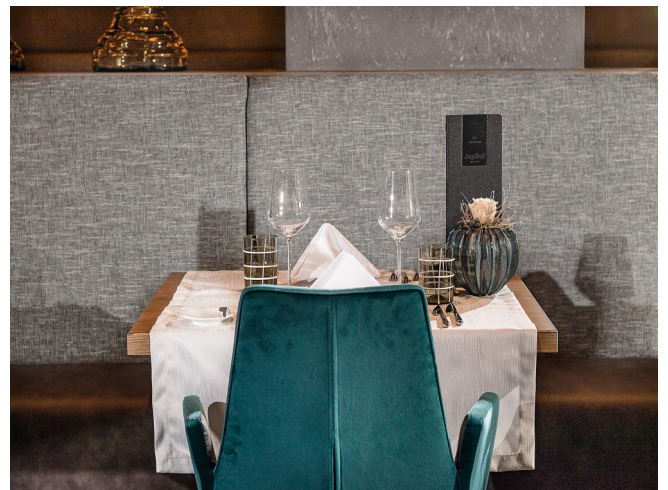
Dolce Vita Hotel

Jagdhof

Sport & Spa

Cena di Venerdì

18 settembre 2020



**Le cose belle
arrivano quando
non le cerchi!**

Buon appetito!





Menu

Burro di pomodoro con baguette fresca

Antipasti

Insalate e antipasti diversi dal buffet

ServiteVi a Vostro piacimento

al buffet di antipasti:

Vitello Tonnato - Roast beef - Verdura grigliata -
Medaglione di cervo - Gamberi - Gamberetti -
Carne salada - Insalata russa - Uova - Salmone
affumicato - Pomodori e mozzarella - Melone e
Prosciutto crudo

Zuppa o succo vitale

§ Crema di sedano con crostini di pane
oppure

§ Bevanda fresca d'ananas e menta

Primi piatti

§ Pappardelle fatte in casa all'amatriciana
(pomodori-speck-cipolla)

Piatti principali

Vitello brasato con patate novelle
e zucchine Provenzale

oppure

Medaglione di branzino arrostito su Riso Venere
e confit di finocchio

oppure

§ Lasagne con verdure e nuvola al latte

Dolci

Soufflé di ricotta su gelato ai frutti di bosco
oppure

Canederli di mela su ragù di prugne
con salsa alla cannella

Buffet di formaggi

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

§ Piatti vegetariani



Le nostre proposte di vino

Aperitivo:

Solerno Blood Orange Liqueur

*(100% Liquore d'arancia della Sicilia
con Tonic Fever Tree)*

€ 7,10

Vino bianco:

Terlano Classico

2019

Cantina Terlano, Alto Adige
60 % Pinot Bianco, 30 % Chardonnay,
10% Sauvignon Blanc;
Fresco e fruttato nel naso, leggero
e morbido in bocca, secco.

€ 30,00

Vino rosso:

Cabernet „Istrice“

2016

Vigneto Elena Walch, Alto Adige
Frutta molto intensa nel naso, cassis, ciliegia,
caramello, grande corpo, tannini morbidi,
grande potenziale,
lungo e secco.

€ 42,00

Vino dolce:

Verduzzo Friulano

2015

Torre Rosazza, Friuli
Giallo dorato con tenui sfumature ramate.
Al naso si percepiscono la pesca noce
e l'albicocca; in gioventù anche la banana.
Al palato la dolcezza avvolgente degli zuccheri
viene mitigata dal corredo tannico tipico
del vitigno, che lo rende intrigante
e mai stucchevole.

Bicchiere € 5,80

Grappa:

Liquore di mela

Distilleria Weberhof, Alto Adige

€ 7,50

Grappa di Nebbiolo da Barolo Bussia

Distilleria Prunotto

€ 8,60