

ALPIANA Weinempfehlung

*Guten Appetit
wünscht Familie Margesin
und Ihr Küchenchef
Arnold Nussbaumer
mit seinem Küchenteam*

Bei uns im ALPIANA RESORT wird gekocht, was
die Jahreszeiten und die Landschaft
hervorbringen.

Die verwendeten Zutaten zeichnen sich durch
Frische und eine **ausgezeichnete Qualität** aus.

Unser Leitsatz: **Hausgemacht muss es sein.**

Die Kräuter aus dem eigenen Garten runden
die Speisen ab. So schmeckt Südtirol...

Anthilia

- Donnafugata –
exotische Frucht, Apfel, Banane und Ananas,
fein, eindrucksvoll, harmonische Struktur
28,00 Euro



Bolgheri Rosato Doc Scalabrone

-Guado al Tasso-
Zusammengesetzt aus den Trauben der
Vorlese für den Topwein des Weingutes,
Guado al Tasso, betört dieser Rosato mit
beerigem, zartwürzigem Duft. Am Gaumen
harmonisieren delikate und vielschichtige
Fruchtnuancen mit einer anregenden Säure
und einer beachtlichen Struktur.

35,00 Euro



Insoglio del Cinghiale

- Campo di Sasso -
tolle Frucht, Cassis, Zimt, Vanille, rauchig,
samting, voller Trunk,
weich im Gaumen, trocken
39,00 Euro

Wasserauswahl

Meraner Mineralwasser

still oder medium
5,10 Euro – 0,75l

San Pellegrino

prickelnd
5,70 Euro – 0,75l

Völlaner Quellwasser

3,70 Euro – 0,75l

Kulinarik erleben...

Eine Reise durch Italien

18.45 Uhr
Willkommens-Aperitif
an der Hotelbar



Bedienen Sie sich nach Herzenslust
an unserem frischen
und bunten Salatbuffet



Pasta Buffet

Lasagne
mit Wild, Preiselbeer
und Räucher-Ricotta



Tagliolini
mit Petersilie
und Piemonteser-Sauce

G optional



Garganelli
mit Basilikumpesto
und mediterranem Gemüse

VG optional



Hausgemachte Ravioli
mit geschmorter Rinderbacken-Fülle



Pustertaler Tirtlan
mit Topfen-Spinatfülle

Hauptspeise

In Teroldego-Treser gegartes Rinderfilet
mit Trüffelkäse,
weißer Polentaterrine
und Romanesco

G optional



Gebratenes Adlerfischfilet
mit Zitronenbasilikum-Schaum,
gelbe Zucchinihaut
und Olivenkartoffeln

G optional



Gefülltes Mediterranes Gemüse
mit Mandelmus gratiniert
und Linsencreme

VG optional

Dessert

Mascarponeparfait
mit Mocca, Erdbeeren
und Pistazien



Wassermelonen-Granita
mit Minze

VG



Auswahl von Käsespezialitäten
& frischem Obst am Buffet

Wenn wir beim Kochen etwas für Sie
berücksichtigen dürfen, sagen Sie uns bitte
Ihren Wunsch.

G – Glutenfreies Gericht

V – Veganes/ Laktosefreies Gericht



Lokale Produkte