Il consiglio

L'aperitivo

Inge
Sciroppo di zenzero • prosecco
soda • menta

€ 9,30

Il vino

Pinot Grigio Punggl DOC 2022
Cantina Nalles-Magrè • Niclara - Cortaccia

Arance • miele • fieno
corposo • equilibrato

€ 42,00

Mauritius 2021
(Lagrein • Merlot)
Cantina Bolzano • Bolzano

Frutta concentrata • frutti di bosco maturi
bellissimi aromi di cacao

€ 66,00

Per i bambini

Gnocchi alla romana
pomodoro • mozzarella

— • —

Filettini di pollo alla griglia
patate "gitter" • finocchi al burro

— • —

Gelato

Il menu

Il buffet

Rosetta
burro salato • burro alle erbe

L`inizio

Terrina di carne • kiwi • okra • vino porto

Il piacere

Succo di litchi e vaniglia

oppure

Crema di mais • peperoncino • popcorn

La gioia

Ditalini di farro • ceci
datterini confit • perle di yogurt

oppure

Calamarata • crema di patate
salame Napoli • limone nero

L'euforia

Ribeye di manzo
scalogno • carote
salsa al pepe verde

oppure

Orata alla griglia • pak choi
funghi shiitake • miglio al bergamotto

oppure

Lasagna di sedano rapa
tofu • uva

La tentazione

Dolci al buffet
Buffet vario con dolci creazioni dal pasticcere

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, Castelbello **€ 7,60**

Riesling Falkenstein DOC 2023
Vigneto Falkenstein, Naturno **€ 8,20**

Il Rosé

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

Il Rosso

Juval Gneis 2022
(Zweigelt, Blauburgunder, St. Laurent, Gamay)
Vigneto Unterortl, Castelbello **€ 7,00**

Zweigelt Marinushof 2023
Vigneto Marinushof, Castelbello **€ 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**

lugum DOC 2018 (Merlot, Cabernet Sauvigon)
Vigento 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**

Lista delle bevande & lista dei vini
Digitale • guide.feldhof.com

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.

Mercoledì • 30 aprile • 2025