

Il consiglio

L'aperitivo

Campari Tonic

Campari • Herbal Tonic Water dell'Alto Adige

€ 8,30

Il vino

Riesling Private Reserve DOC 2015

Vigneto Falkenstein Franz Pratzner • Naturno

Buccia d'arancia candita • mela secca • fieno tagliato
floreale • discreta acidità • corposo

€ 48,00

Lagrein Riserva Rotes Bergwerk DOC 2017

Vigneto Kiemberger Norbert Kofler • Terlano

More • frutti di bosco • cioccolato
denso • potente • complesso

€ 52,00

Per i bambini

Pasta • salsa al pomodoro • ragù alla bolognese

— • —

Ravioli di magro • burro • formaggio

— • —

Cordon bleu • mini "Röstinchen" • carote

— • —

Gelato

Il menu

Pane integrale fatto in casa • burro alla senape

Il buffet

Insalata • verdura • dressing

L'inizio

Carpaccio di salmone • fagioli di soia
rapanelli • maionese al coriandolo

Il piacere

Succo d'arancia e carota
con zenzero

oppure

Crema di carciofi
panna acida • semi di girasole

La gioia

Sedani • prosciutto crudo • pak choi
liquerizia • formaggio feta

oppure

Tagliolini freschi al pino mugo
ragù di finferli • mirtilli

L'euforia

Scamoncini d'agnello • fregola sarda al timo
broccolo • insalata romana

oppure

Molva • cetrioli
melanzana • erba medica

oppure

Uovo 65°C • carote • cavolo rapa

La tentazione

Fava tonka • arachidi • caramello

oppure

Magnum al cocco • frutto della passione
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 2022 Cantina Termeno	€ 6,00
Lugana DOC 2022 (Trebiano di Soave) Ca dei Frati, Lombardia	€ 6,20
Chardonnay Magred DOC 2021/2022 Cantina Nalles-Magrè	€ 6,20
Weißburgunder DOC 2019/2020 Vigneto Himmelreich-Hof, Castelbello	€ 6,90
Riesling Falkenstein DOC 2021 Vigneto Falkenstein, Naturno	€ 7,60

Il Rosé

Mitterberg Rosé Morgenrot 2022 (Blauburgunder, Zweigelt) Vigneto Himmelreich-Hof, Castelbello	€ 7,30
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Il Rosso

Juval Gneis 2021 (Zweigelt, Blauburgunder, St. Laurent, Gamay) Vigneto Unterortl, Castelbello	€ 6,20
Fihl DOC 2019 (Merlot) Vigneto Peter Dipoli, Eгна	€ 7,30
Zweigelt Marinushof 2021 Vigneto Marinushof, Castelbello	€ 7,50
Chianti Classico Beradenga DOCG 2020 (Sangiovese) Tenuta Felsina	€ 7,60
Lagrein Ora Riserva DOC 2020 Vigneto Carlotto, Ora	€ 7,60
Iugum DOC 2017 (Merlot, Cabernet Sauvignon) Vigneto Peter Dipoli, Eгна	€ 12,90

Per il dessert

Moscato d'Asti DOCG 2022 Paolo Saracco, Piemonte	€ 6,00
Château La Fleur des Pins 2018 (Semillon, Sauvignon, Muscadelle) Graves Supérieures	€ 6,80
Moscato Rosa DOC 2021 Vigneto Franz Haas, Montagna	€ 14,00

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.

2023

