

# Il consiglio

## L'aperitivo

### Lillet Wild Berry

Lillet • Schweppes • Russian • Wild Berry  
fragole

€ 6,40

## Il vino

### Chardonnay Cardellino DOC 2019

Vigneto Elena Walch • Termeno

Mela • pera • aromi leggeri di noce  
delicato • intenso

€ 38,00

### Cabernet Sass Roà Riserva 2016/2017

Vigneto Laimburg • Vadena-Ora

Ribes nero • melissa • rovere  
secco • strutturato

€ 46,00

# I piccoli

Pasta reale in brodo

Risotto • pomodoro • mozzarella

*oppure*

Cotoletta di vitello

salsa di funghi champignon & patata dauphine • fagiolino

Gelato

# Il menu

Panino allo speck • oliva & timo • burro

## Il buffet

Insalata • verdura • condimento

e

Manzo affumicato • "Kaminwurz" • formaggio grigio

## Il divertimento

Zuppa • fagiolo borlotti • grissino con prosciutto crudo

*oppure*

Succo • guava & lime • melone

## La gioia

Risotto • porcino • sedano

*oppure*

Raviolo • zucca & amaretto • petto d'oca

## L'euforia

Filetto di maialino da latte  
gorgonzola & spinacio • patata "la ratte"

*oppure*

Capasanta • taccola • mango

*oppure*

Uovo • purè di castagne & sedano • radicchio

## La tentazione

"Buchtel" d'albicocca • calvados • cacao

*oppure*

Carota • yogurt • arancia

e

Gelato • frutta • al buffet

## Il formaggio

Nostrani • nazionali  
mostarde delicate • al buffet

## Il goccio buono • nel bicchiere



### Il Bianco

Pinot Grigio DOC 2019 Cantina Termeno	€ 5,50
Weißburgunder DOC 2019 Cantina Terlano	€ 5,50
Lugana DOC 2019 Ca dei Frati, Lombardia	€ 5,50
Riesling Falkenstein DOC 2018 Vigneto Falkenstein, Naturno	€ 6,60

### Il Rosé

Mitterberg Rosé Morgenrot 2019 Vigneto Himmelreich-Hof, Castelbello	€ 6,00
--	--------

### Il Rosso

Juval Gneis 2018 Vigneto Unterortl, Castelbello	€ 5,50
Zweigelt Marinushof 2018 Vigneto Marinushof, Castelbello	€ 6,00
Merlot Fihl DOC 2017 Vigneto Peter Dipoli, Egna	€ 6,10
Chianti Classico Beradenga DOCG 2017/2018 Tenuta Felsina	€ 6,20
Lagrein Gries Riserva DOC 2017 Cantina Terlano	€ 6,90
Iugum DOC 2015 Vigneto Peter Dipoli, Egna	€ 10,90

### Per il dessert

Moscato d'Asti DOCG 2019 Paolo Saracco, Piemonte	€ 5,50
Château La Fleur des Pins 2018 Graves Supérieures	€ 7,50
Moscato Rosa DOC 2018/2019 Vigneto Franz Haas, Montagna	€ 12,50

## La serata

Buona serata e buon appetito!  
della **famiglia Perathoner**  
e dal nostro team di cucina  
con lo chef **Michael Tschurtschenthaler**

**Lista delle bevande & lista dei vini**  
Digitale • [guide.feldhof.com](http://guide.feldhof.com)

**Lunedì • 26 ottobre • 2020**