

# Il consiglio

## L'aperitivo

### Lillet Wild Berry

Lillet • Schweppes Russian Wild Berry  
fragole

€ 6,40

## Il vino

### Weißburgunder 2019 - biologico

Vigneto Kränzelhof Graf Pfeil • Cermes

Mela • pesca  
fiore di ciliegia • vivace • tonificante

€ 34,00

### Lagrein Friedberg DOC 2016

Vigneto Baron Longo • Ora

Cioccolato fondete • note di vaniglia e legno  
armonia di corpo e tannino

€ 48,00

# I piccoli

Pastina in brodo

Risotto • parmigiano

*oppure*

Hamburger di vitello • piselli

Gelato

# Il menu

Panino allo speck • erba cipollina • burro

## Il buffet

Insalata • verdura • condimento

*e*

Manzo affumicato • "Kaminwurz" • formaggio grigio

## Il divertimento

Succo • carota • arancia

*oppure*

Crema • topinambur • pane nero

## La gioia

Gnocchi di patate • pomodoro • salvia

*oppure*

Maccherioni al torchio • salame Napoli • oliva

## L'euforia

Filetto di maialino da latte  
polenta • gorgonzola

*oppure*

Sogliola • broccolo • patata al forno

*oppure*

Miglio • mirtillo rosso • zucca

## La tentazione

"Buchtel" d'albicocca • vaniglia • mirtillo rosso

*oppure*

Mousse al cioccolato • cookie • ananas

*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**

Zweigelt Marinushof 2018 Vigneto Marinushof, Castelbello	€ 6,00
Merlot Fihl DOC 2017 Vigneto Peter Dipoli, Egna	€ 6,10
Chianti Classico Beradenga DOCG 2018 Tenuta Felsina	€ 6,20
Lagrein Gries Riserva DOC 2018 Cantina Terlano	€ 6,90
Blauburgunder Marinushof 2015 Vigneto Mainushof, Castelbello	€ 7,50
Iugum DOC 2015 (Merlot, Cabernet Sauvignon) 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	€ 6,00
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**