

# Il consiglio

## L'aperitivo

### **Limoncello Tonic**

Limoncello • Mediterranean Tonic Water

€ 6,40

## Il vino

### **Sauvignon Winkl DOC 2019/2020**

Cantina Terlano

Albicocca • mandarino • frutto della passione  
fiori di sambuco • ortica • menta • strutturato

€ 37,00

### **Lagrein Riserva Kiemberger DOC 2015/2016**

Vigneto Kiemberger Norbert Kofler • Terlano

Mora • frutti di bosco scuri • cioccolato  
corposo • complesso

€ 50,00

# I piccoli

Crema • pomodoro

“Spätzle” di spinaci • prosciutto • panna

*oppure*

Bistecca alla panna • crocchetta di patata

Budino alla vaniglia

# Il gala diner

Baguette • burro • capperi & timo

## Il buffet

Insalata • verdura • dressing

## L'inizio

Girello di manzo affumicato  
focaccia d'oliva • fico

## Il divertimento

Succo • cassis • frutto della passione

*oppure*

Zuppa • cipolla • crostino al parmigiano

## La gioia

Spaghettini • carbonara

*oppure*

Risotto • pomodoro • mozzarella di bufala

## L'euforia

Scamone di vitello • purè di patata • zucchina

*oppure*

Tonno • finocchio • patata allo zafferano

*oppure*

Polenta • involtino di melanzana • scamorza

## La tentazione

Tarte al mango • cocco • ananas

*oppure*

Crema di ricotta • mandorla • amarena

*e*

Gelato • frutta • al buffet

## Il formaggio

Nostrani • internazionale  
mostarde delicate • al buffet

## Il goccio buono • nel bicchiere



### **Il Bianco**

|   |        |
|---|--------|
| Pinot Grigio DOC 2020<br>Cantina Termeno                      | € 5,50 |
| Weißburgunder DOC 2020<br>Cantina Terlano                     | € 5,50 |
| Lugana DOC 2020<br>Ca dei Frati, Lombardia                    | € 5,50 |
| Riesling Falkenstein DOC 2018<br>Vigneto Falkenstein, Naturno | € 6,60 |

### **Il Rosé**

|   |        |
|---|--------|
| Mitterberg Rosé Morgenrot 2019<br>Vigneto Himmelreich-Hof, Castebello | € 6,00 |
|---|--------|

### **Il Rosso**

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

### **Per il dessert**

|  |         |
|--|---------|
| Moscato d'Asti DOCG 2020<br>Paolo Saracco, Piemonte        | € 5,50  |
| Château La Fleur des Pins 2018<br>Graves Supérieures       | € 6,00  |
| Moscato Rosa DOC 2018/2019<br>Vigneto Franz Haas, Montagna | € 12,50 |

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

## La serata

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

**Domenica • 20 giugno • 2021**