Il consiglio

L'aperitivo

Tocco Rosso
Prosecco • sciroppo di sambuco • campari

€ 8,50

Il vino

Pinot Grigio Köfererhof DOC 2022
Vigneto Köfererhof Günther Kerschbaumer
Novacella-Varna

Pera • banana • miele • floreale
di noce • corposo • elegante • morbido

€ 42,00

Zeder 2021 (Merlot, Cabernet, Lagrein)
Vigneto Kornell Forian Brigl • Settequerce

Pepe • bacche nere • violette • peperoni
corposo • vigoroso • strutturato

€ 33,00

Per i bambini

Pasta • salsa al pomodoro • ragù alla bolognese

— • —

Ravioli di patate • salsa alla pastora

— • —

Cotoletta impanata di maiale
broccoli • patate fritte

— • —

Gelato

Il menu

Pane multicereali • burro salato di montagna

Il buffet

Insalata • verdura • dressing

e

Antipasti di pesce

Il piacere

Succo di sedano, arancia e miele

oppure

Crema di pomodoro
panna fresca • crostini di pane integrale

La gioia

Risotto allo zenzero
erborinato di capra • finocchietto selvatico

oppure

Tagliolini al mirtillo
topinambur • ragù d'agnello

L'euforia

Filetto di maialino Duroc
bulgur alla paprica • broccoli • cipolle rosse

oppure

San Pietro di fondale • pomodoro
red kidney • songino

oppure

"Spätzle" al carbone vegetale
indivia belga gialla • pere

La tentazione

Finanziere al cioccolato • lamponi

oppure

Tartelletta al cacao • albicocca • arachide

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 **€ 6,20**

Lugana DOC 2022 (Trebbiano di Soave)
Ca dei Frati, Lombardia **€ 6,20**

Chardonnay Magred DOC 2022
Cantina Nalles-Magrè **€ 6,20**

Weißburgunder DOC 2020
Vigneto Himmelreich-Hof, Castelbello **€ 7,10**

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 **€ 6,40**

Zweigelt Marinushof 2021/2022
Vigneto Marinushof, Castelbello **€ 7,10**

Fihl DOC 2019 (Merlot)
Vigneto Peter Dipoli, Egna **€ 8,00**

Chianti Classico Beradenga DOCG 2021
(Sangiovese)
Tenuta Felsina **€ 8,00**

Lagrein Ora Riserva DOC 2020
Vigneto Carlotto, Ora **€ 7,80**

Iugum DOC 2017 (Merlot, Cabernet Sauvigon)
Vigento Peter Dipoli, Egna **€ 14,20**

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.

Venerdì • 19 aprile • 2024