

# Il consiglio

## L'aperitivo

### **Hugo Passion**

Sciroppo di frutto della passione • Prosecco  
soda • menta • lime

€ 7,00

## Il vino

### **Pinot Grigio DOC 2020**

Cantina Franz Haas • Montagna

Mandorla • fieno • fiori d'acacia  
elegante • fresco

€ 32,00

### **Lagrein Steinraffler DOC 2017/2018**

Vigneto J. Hofstätter • Termeno

Prugna matura • terra • spezie  
minerale • denso • concentrato

€ 56,00

# Per i bambini

“Spätzle” all'uovo • panna • prosciutto

— • —

Salsiccia arrosto • zucchine • purè di patate

— • —

Gelato

# Il menu

Pane bianco • burro al wasabi

## Il buffet

Insalata • verdura • dressing

e

Antipasti

## Il piacere

Succo multivitaminico

*oppure*

Consommé di manzo  
funghi • uova di quaglia

## La gioia

Tagliatelle rosse al pomodoro  
crema di mais • coda di rospo

*oppure*

Mezza manica • funghi porcini  
prezzemolo • limone candito

## L'euforia

Schiava di cervo  
verza • frutto della passione

*oppure*

Dentice rosso  
polenta bianca • cetrioli • mela

*oppure*

Quinoa • mango • raviolo di cavolo

## La tentazione

Pera • sesamo • cacao

*oppure*

Foresta nera

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 2021 Cantina Termeno	€ 5,80
Chardonnay Magred DOC 2020 Cantina Nalles-Magrè	€ 6,00
Lugana DOC 2021 (Trebiano di Soave) Ca dei Frati, Lombardia	€ 6,20
Weißburgunder DOC 2018 Vigneto Himmelreich-Hof, Castelbello	€ 7,00
Riesling Falkenstein DOC 2019 Vigneto Falkenstein, Naturno	€ 7,00

### Il Rosé

Mitterberg Rosé Morgenrot 2021 (Blauburgunder, Zweigelt) Vigneto Himmelreich-Hof, Castelbello	€ 6,50
---	--------

### Il Rosso

Juval Gneis 2019 (Zweigelt, Blauburgunder, St. Laurent, Gamay) Vigneto Unterortl, Castelbello	€ 5,80
Zweigelt Marinushof 2020 Vigneto Marinushof, Castelbello	€ 6,50
Fihl DOC 2018 (Merlot, Cabernet) Vigneto Peter Dipoli, Egna	€ 6,50
Chianti Classico Beradenga DOCG 2019 (Sangiovese) Tenuta Felsina	€ 7,00
Lagrein Ora Riserva DOC 2019 Vigneto Carlotto, Ora	€ 7,60
Iugum DOC 2016 (Merlot, Cabernet Sauvignon) Vigneto Peter Dipoli, Egna	€ 12,30

### Per il dessert

Moscato d'Asti DOCG 2021 Paolo Saracco, Piemonte	€ 5,50
Château La Fleur des Pins 2018 (Semillon, Sauvignon, Muscadelle) Graves Supérieures	€ 6,80
Moscato Rosa DOC 2020 Vigneto Franz Haas, Montagna	€ 12,50



## 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.

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

Giovedì • 7 luglio • 2022