

# Il consiglio

## L'aperitivo

### **Campari Tonic**

Campari • Herbal Tonic Water dell'Alto Adige

€ 7,00

## Il vino

### **Weißburgunder Berg DOC 2019**

Cantina Schreckbichl • Cornaiano

Mela • pera  
secco • con acidità tipica dell'annata

€ 34,00

### **Istante DOC 2019**

(**Cabernet Sauvignon • Petit Verdot  
Cab. Franc • Merlot**)

Vigneto Franz Haas • Montagna

Bacche nere • prugna • fico • dattero  
elegante • complesso • di lunga durata

€ 51,00

# Per i bambini

Gnocchi di patate ai formaggi

— • —

Cordon bleu di pollo  
cavolfiore • patate pigna

— • —

Gelato

# Il menu

Pane integrale • burro alla senape

## Il buffet

Insalata • verdura • dressing

## L'inizio

Carpaccio di polipo  
avocado • pomodori

## Il piacere

Frullato di mora e lampone

*oppure*

Crema di finocchio e arancio  
tonno affumicato

## La gioia

Penne di kamut • ceci  
rafano • prosciutto alle erbe di montagna

*oppure*

Pappardelle al prezzemolo  
ragù di pesce • spuma di patate al pomodoro

## L'euforia

Racks di vitello da latte  
cavolo viola • peperoni verdi

*oppure*

Branzino • melanzane • ananas

*oppure*

Ratatouille di verdure  
tomino grigliato • pesto

## La tentazione

Piatto di frutta

*oppure*

Philadelphia • arancia • cacao

*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 2021 Cantina Nalles-Magrè	€ 6,00
Lugana DOC 2021 (Trebbiano di Soave) Ca dei Frati, Lombardia	€ 6,20
Weißburgunder DOC 2019 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

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

**Domenica • 14 agosto • 2022**

