

CONSIGLIO

APERITIVO

Tocco Rosso

prosecco | sciroppo di sambuco | campari

9,50

VINO BIANCO

Aurora 2021/2023 - biologico

Chardonnay | Weißburgunder | Sauvignon

Vigneto Kränzelhof Graf Pfeil | Cermes

Agrumi | mela | pesca

elegante | pieno

51,00

VINO ROSSO

Col de Réy 2019/2020

50% Lagrein | 25% Petit Verdot | 25% Tannat

Azienda Laimburg | Vadena-Ora

Tabacco | more | lamponi di bosco maturi

succoso | denso | strutturato

74,00

MENU PER BAMBINI

“Schlutzkrapfen” ripieni di ricotta e spinaci

salsa alla pastora

OPPURE

Cotoletta alla viennese

puré di patate | broccoli

E

Gelato



MENU SERALE

AL BUFFET

Selezione di pane

burro salato | burro alle erbe

Insalata

verdura | dressing

Antipasti di pesce

Crema di pomodoro 🌿

panna fresca | crostini di pane

OPPURE

Risotto al mirtillo nero

anatra | patata dolce | capperi

Entrecôte di maiale Duroc

avena | broccolo | cipolle rosse

OPPURE

Scorfano

pomodoro | fagioli mungo | red chard

OPPURE

“Spätzle” integrali 🌿

indivia belga | manchego | wasabi

Yogurt

miele | mandorla

OPPURE

Cioccolato al latte

mora

AL BUFFET

Gelati diversi

Selezione di formaggi

VINO AL CALICE 1/8 l

BIANCO

Pinot Grigio DOC 2024
Cantina Termeno **7,00**

Chardonnay Magred DOC 2024
Cantina Nalles-Magré **7,50**

Lugana DOC 2025
(Trebbiano di Soave)
Ca dei Frati | Lombardia **7,60**

Weißburgunder DOC 2022
Vigneto Himmelreich-Hof | Castelbello **7,60**

Riesling Falkenstein DOC 2024
Vigneto Falkenstein | Naturno **8,50**

ROSÈ

Mitterberg Rosé Morgenrot 2024
(Blauburgunder, Zweigelt)
Vigneto Himmelreich-Hof | Castelbello **8,00**

ROSSO

Juval Gneis 2024
(Zweigelt, Blauburgunder, St. Laurent, Gamay)
Vigneto Unterortl | Castelbello **7,50**

Zweigelt Marinushof 2023
Vigneto Marinushof | Castelbello **8,50**

Fihl DOC 2022
(Merlot)
Vigneto Peter Dipoli | Egna **8,60**

Lagrein Ora Riserva DOC 2023
Vigneto Carlotto | Ora **8,60**

Chianti Classico Monsanto DOCG 2023
(Sangiovese)
Tenuta Castello di Monsanto | Toscana **8,80**

Iugum DOC 2019
(Merlot, Cabernet Sauvignon)
Weingut Peter Dipoli | Egna **14,00**

DOLCE

Moscato d'Asti DOCG 2022
Paolo Saracco | Piemonte **7,50**

Château La Fleur des Pins 2023
(Semillon, Sauvignon, Muscadelle)
Graves Supérieures **8,50**

Moscato Rosa DOC 2024
Vigneto Franz Haas | Montagna **14,50**

CORAVIN

Altri vini al calice sono disponibili
nella nostra carta dei vini!



Venerdì | 8 maggio 2026

MENU

Buon appetito

Famiglia Perathoner
Chef di cucina | Matteo Picco
Maitre | Angelo Cuocci
e tutto il team

