

**Sabato, 25 novembre 2017**

## **Menu per bambini**

Celestina in brodo

Bistecca alla milanese  
con patate fritte

Muffin ai frutti di bosco

## **Menu serale**

Baguette integrale al farro con burro al sale

### **Al buffet**

Insalate fresche, verdura e antipasti

### **Minestra & Drink vitale**

Zuppa di cipolle francese  
con crostini di formaggio

*oppure*

Frullato di mirtilli e vaniglia

### **Primo piatto**

Ravioli alla carbonara fatti in casa  
su pomodori fusi  
e schiuma alle erbe  
e

*oppure*

Strudel di pizza  
su crema di melanzane

## **Secondo piatto**

Bollito di vitello arrosto rosa  
su verdura mediterranea,  
purè di patate e tartufo italiano

*oppure*

Pesce persico alla griglia  
su spinaci, patate tornite  
e schiuma di gamberi

*oppure*

Fusilli di farro "Regiokorn"  
con aglio al peperoncino  
e strisce di zucchine

## **Formaggi**

Buffet di formaggi nostrani e internazionali  
con mostarde delicate

## **Dessert**

Tortina alle mandorle  
con gelato al miele  
e lamponi

*oppure*

Semifreddo con pasta sfoglia  
e spuma al cioccolato

Vari gusti di gelato al buffet

Frutta al buffet

## Vini al bicchiere:

### Vini bianchi

Pinot Grigio DOC 2016  
Cantina Termeno  
**Euro 5,00**

Weißburgunder DOC 2016  
Cantina Terlano  
**Euro 5,00**

Lugana DOC 2016  
Ca dei Frati, Lombardia  
**Euro 5,50**

Riesling Falkenstein DOC 2014  
Azienda agricola Falkenstein Franz Pratzner, Naturno  
**Euro 6,20**

### Vini rosati

Al posto dei fiori DOC 2016  
Le Pianelle, Piemonte  
**Euro 5,50**

### Vini rossi

Zweigelt Marinushof 2016  
Vigneto Marinushof, Heiner Pohl, Castelbello  
**Euro 5,50**

Juval Gneis 2015  
Vigneto Unterortl Martin Aurich, Castelbello  
**Euro 5,50**

Lagrein DOC 2015  
Vigneto Carlotto, Ora  
**Euro 5,80**

Merlot Fihl DOC 2015  
Vigneto Peter Dipoli, Egna  
**Euro 6,00**

Chianti Classico Beradenga DOCG 2015  
Tenuta Felsina  
**Euro 6,00**

Iugum DOC 2012  
Vigneto Peter Dipoli, Egna  
**Euro 10,00**

### Vini dolci

Moscato d'Asti DOCG 2016  
Paolo Saracco, Piemonte  
**Euro 4,50**

Château La Fleur des Pins 2015  
Graves Supérieures  
**Euro 5,00**

Moscato Rosa DOC 2016  
Vigneto Franz Haas, Montagna  
**Euro 12,00**

# FELDHOF

★★★★S

**La famiglia Perathoner,  
Chef Martin Fritz  
e la squadra del Feldhof  
vi augurano buon appetito**

### Aperitivo del giorno

Rossini Euro 6,40  
*(Succo di fragola, Prosecco)*

### I nostri consigli di vini

#### **Weißburgunder DOC 2016**

*Vigneto Himmelreich-Hof Markus Fliri,  
Castelbello*

Profumo complesso come pere e mele.  
In bocca molto pieno e minerale.

Euro 33,00

#### **Cornelius DOC 2013 (Merlot, Cabernet)**

*Cantina Schreckbichl, Cornaiano*

Profondità e concentrazione del frutto,  
aromi di ribes, cacao, cannella e vaniglia.  
Tannini caratterizzano questa cuvée  
elegante e piena.

Euro 49,00