

**Venerdì, 28 luglio 2017**

## **Menu per bambini**

Tortellini in brodo

Bastoncini di pesce fritti  
con purè di patate  
e piselli

Tiramisù

## **Menu serale**

Pane laugen caldo con burro al gorgonzola

### **Al buffet**

Insalate fresche, verdura e antipasti

### **Minestra & Drink vitale**

Brodo ristretto d'agnello  
con canederlo alle erbe

*oppure*

Succo di barbabietola e pera  
con olio di nocciola

### **Primo piatto**

Risotto al rosmarino  
con petto di quaglia arrosto rosa  
e salsa al balsamico

*oppure*

Polpette di semolino gratinate  
con burrata, pomodori fusi  
e olio al basilico

## **Secondo piatto**

Entrecôte double  
con salsa bernese,  
patate gratinate  
e fagioli verdi

*oppure*

Medaglione di lucioperca arrosto  
su spinaci alla panna,  
patate allo speck  
e carote arrostate

*oppure*

Insalata di carciofi e bulgur  
con pomodori  
e dip allo yogurt e menta

## **Formaggi**

Buffet di formaggi nostrani e internazionali  
con mostarde delicate

## **Dessert**

Strudel di mela  
con gelato alla ricotta  
e spuma alla cannella

*oppure*

Parfait alla vaniglia  
con fragole marinate della Val Martello  
e tortina ai pistacchi

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 2015/2016  
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 2013/2015  
Tenuta Felsina  
**Euro 6,00**

Iugum DOC 2011/2012  
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 2015  
Vigneto Franz Haas, Montagna  
**Euro 12,00**

# FELDHOFF

★★★★S

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

### Aperitivo del giorno

Lillet Vive Euro 6,40  
*(Lillet, Tonic, fragole, cetrioli, menta)*

### I nostri consigli di vini

**Sauvignon Sanct Valentin DOC 2015/2016**  
*Cantina S. Michele-Appiano*

Colore leggermente verdognolo, aromi di sambuca selvatica e di fichi, leggermente speziato, convindente e in bocca si rivela fine, seco e persistente, deciso.

Euro 41,00

**Cabernet Puntay DOC 2012**

*Cantina E & N, Caldaro*

Rosso granato intenso, al naso si sprigionano note decise di spezie accompagnate da sentori di ciliegie amarasche, ammorbidite dall'affinamento in legno. Grande struttura e lunga persistenza.

Euro 50,00