

**Sabato, 21 aprile 2018**

## **Menu per bambini**

Pastina in brodo

Farfalle  
con salsa al pomodoro  
e mozzarella

Parfait alla vaniglia  
con salsa al cioccolato

## **Menu serale**

Pane ai semi con burro alle olive

### **Al buffet**

Insalate fresche, verdura e antipasti

### **Minestra & Drink vitale**

Crema di sedano  
con calvados  
e perle di mela

*oppure*

Frullato di uva blu, rabarbaro  
e zenzero

### **Primo piatto**

Gnocchi verdi e bianchi  
con ragù di pomodorini al basilico  
e mozzarelline di burrata

*oppure*

Linguine  
con salsa alla pancetta  
e cipolla all'amatriciana

## **Secondo piatto**

Carrè di agnello rosè  
con salsa al timo  
su crema di patate americane  
e verdure alle provenzali

*oppure*

Salmerino alpino della Val Passiria  
con salsa al prezzemolo,  
purè di patate all'aglio orsino  
e sauté di zucchine

*oppure*

Scamorza alla piastra  
su verdure alla griglia

## **Formaggi**

Buffet di formaggi nostrani e internazionali  
con mostarde delicate

## **Dessert**

Variazione di cocco

*oppure*

Parfait di vaniglia al cioccolato  
con composta di prugne  
e gelato di amaretti

Vari gusti di gelato al buffet

Frutta al buffet

## Vini al bicchiere:

### Vini bianchi

Pinot Grigio DOC 2017  
Cantina Termeno  
**Euro 5,20**

Weißburgunder DOC 2017  
Cantina Terlano  
**Euro 5,20**

Lugana DOC 2017  
Ca dei Frati, Lombardia  
**Euro 5,50**

Riesling Falkenstein DOC 2015  
Azienda agricola Falkenstein Franz Pratzner, Naturno  
**Euro 6,20**

### Vini rosati

Al posto dei fiori DOC 2016/2017  
Le Pianelle, Piemonte  
**Euro 5,50**

### Vini rossi

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

Zweigelt Marinushof 2017  
Vigneto Marinushof, Heiner Pohl, Castebello  
**Euro 5,90**

Lagrein DOC 2015  
Vigneto Carlotto, Ora  
**Euro 6,00**

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 2016/2017  
Paolo Saracco, Piemonte  
**Euro 5,50**

Château La Fleur des Pins 2015  
Graves Supérieures  
**Euro 6,50**

Moscato Rosa DOC 2016/2017  
Vigneto Franz Haas, Montagna  
**Euro 12,00**

# FELDHOF

★★★★S

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

### Aperitivo del giorno

Rossini Euro 6,40  
*(Prosecco con fragola)*

### I nostri consigli di vini

#### **Weißburgunder Sirmian DOC 2016**

*Cantina Nalles-Magrè, Niclara*

Bouquet ampio con sentori di mela, agrumi e ananas maturo. Straordinariamente minerale, si rivela al palato con la sua eleganza piena e l'acidità decisa, piacevolmente fresco e vivace nel finale.

Euro 38,00

#### **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