

**Sabato, 5 gennaio 2019**

## **Menu per bambini**

Frullato di mele e carote

Fusilli alla Carbonara

Mousse di cioccolato

## **Candle Light Dinner**

Pane casereccio caldo  
con burro alle erbe

### **Al buffet**

Insalate fresche, verdura e antipasti

### **Antipasto freddo**

Gambero in essenza  
di pomodoro,  
perle di melone  
e cannolo di cetriolo

### **Minestra & Drink vitale**

Frullato di frutto della passione,  
banana e pesca rossa

*oppure*

Zuppa schiumosa di crostacei  
con gnocchetti all'aneto

### **Primo piatto**

Lasagnetta di patate  
con lardo di colonnata,  
carciofi e espuma di parmigiano

*oppure*

Fusillotti con melanzana,  
mozzarella di bufala,  
filetti di alici  
e pomodori secchi

## **Secondo piatto**

Filetto di vitello sousvide  
con crosta alle erbe,  
patate croccanti,  
ratatouille di zucchine

*oppure*

Filetto di orata alla griglia  
con marinata di olive e pomodori,  
carote e patate viola

*oppure*

Polenta cremosa di mais  
con formaggio fuso  
e chicchi di granoturco

## **Formaggi**

Buffet di formaggi nostrani e internazionali  
con mostarde delicate

## **Dessert**

Tarté | Limone | Gelato „Cookie“

*oppure*

Panettone Royal  
con mandarine  
e schiuma di „Riesling“  
della Val Venosta

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 2016  
Azienda agricola Falkenstein Franz Pratzner, Naturno  
**Euro 6,20**

### Vini rosati

Lagrein Rosè 2017  
Vigneto - Vineyard Untermoserhof Georg Ramoser, Bolzano  
**Euro 5,20**

### Vini rossi

Juval Gneis 2016  
Vigneto Unterortl Martin Aurich, Castebello  
**Euro 5,50**

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

Lagrein Riserva DOC 2016  
Vigneto Carlotto, Ora  
**Euro 6,20**

Merlot Fihl DOC 2015/2016  
Vigneto Peter Dipoli, Egna  
**Euro 6,00**

Chianti Classico Beradenga DOCG 2015/2016  
Tenuta Felsina  
**Euro 6,00**

Iugum DOC 2014  
Vigneto Peter Dipoli, Egna  
**Euro 10,00**

### Vini dolci

Moscato d'Asti DOCG 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

**Pinot Grigio Unterebnerhof DOC 2014/2015/2016**  
*Cantina Termeno*

Colore paglierino carico, e un olfatto dominato da sensazioni speziate. In bocca sprigiona una nota minerale accompagnata ad una grassezza notevole. Il finale è avvolgente e lungo.

Euro 46,00

**Cassiano 2015/2016 - biodinamico**  
**(Merlot, Cabernet)**  
*Vigneto Manincor, Caldaro*

Colore rosso carico tra il porpora e il rubino. Delicate note di sottobosco e spezie, con un accenno a marasche. Elegante e di corpo con tannini succosi e maturi, molto persistente.

Euro 52,00