

## **Domenica, 19 agosto 2018**

### **Menu per bambini**

Frullato di papaya e banana

Maccheroni  
con salsa di formaggio

Fragole marinate  
con gelato al cioccolato

### **Gala Dinner**

Pane casereccio  
con paté al gorgonzola

### **Al buffet**

Insalate fresche, verdura e condimenti

### **Antipasto**

Duo di salmone marinato e tartara  
con insalata di mango e avocado  
e dip di rafano

### **Minestra**

Crema di crescione  
con gnocchetto di barbabietola

*oppure*

Frullato di guava,  
papaya e banana

### **Primo piatto**

Strichetti con gamberetti  
in salsa di cocco e limetta

*oppure*

Ravioli ripieni di anatra  
su crema di zucca  
e schiuma all'anice

### **Secondo piatto**

Filetto di vitello cotto a temperatura bassa  
con jus di vino porto ai scalogni, finferli  
e patate gratinate

*oppure*

Steak di pesce spada alla griglia  
su crema all'erba cipollina, carciofi  
e pesto di olive

*oppure*

Pochè di canederlo all'ortica  
su sauté di pomodoro alla salvia  
e noci cashew

### **Formaggi**

Buffet di formaggi nostrani e internazionali  
con mostarde delicate

### **Dessert**

Mela finta  
con crumble al cioccolato  
e gelato alla mela

*oppure*

Fragole marinate  
con sorbetto al basilico  
e schiuma di sambuco

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

Mitterberg Rosè Morgenrot IGT 2017  
Vigneto Himmelreich-Hof Markus Fliri, Castebello  
**Euro 5,80**

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

Iugum DOC 2012/2014  
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

Rosato Mio Euro 6,40  
*(Ramazzotti, Aperitivo Rosato,  
Prosecco, basilico)*

### I nostri consigli di vini

**Weiss Réserve della Contessa DOC 2016 –  
biodinamico**  
*(Chardonnay, Weißburg, Sauvignon)  
Vigneto Manincor, Caldaro*

Colore giallo intenso con riflessi verdognoli,  
aroma fresco di mele, albicocche, con sentori  
di salvia. Un vino elegante e suadente,  
di lunga persistenza.

Euro 32,00

**Anticus Riserva DOC 2014  
(Merlot, Cabernet)**  
*Cantina Nalles*

Le note di frutti di bosco maturi dell'aroma e  
la morbidezza del Merlot uniti alla forza del  
Cabernet caratterizzano l'armonica fisionomia  
di questo vino.

Euro 52,00