



Menu

Burro al ginepro

-
Pane | insalate | antipasti dal buffet

-
Parfait di fegato di vitello | crumble di pistacchi | brioche

-
Ravioli ripieni di chorizo | sedano | cachi | salsa alla paprika
oppure

Gnocchi di zucca | spuma alle erbe | topinmabur | pane integrale
oppure

Consommé alle erbe | frittate al prezzemolo | pomodoro
oppure

Gazpacho leggermente piccante

-
Sella di cervo | castagna | sfoglia alle erbe | cavolo blu | crema di pimento
oppure

Duetto d'anatra | petto e fagottino | jus all'arancia | taccole |
spuma di patate
oppure

Filetto di lucioperca | spuma allo yuzu | lenticchie al curry | mini lattuga |
crema all'aneto
oppure

Riso basmati in padella | avocado | verdure al wok | mango



-
Gelato e formaggio dal buffet

-
Buffet di dolci
oppure
Frutta fresca



MENU PER BAMBINI DAL BUFFET

Salsiccia alla griglia | crocchette di patate | carote

Gelato a scelta

I NOSTRI VINI CONSIGLIATI

dalla nostra Sommelier Dalia Messa

Aperitivo

French 75 € 11,00

Vino bianco

Vino del Passo 2020 – Tenuta Lieselehof € 80,00

Vino rosé

Merlot Rose Meris 2021 – Cantina St.Pauls € 39,00

Vino rosso

Lagrein Riserva Gries 2019 – Cantina Nals-Margreid € 50,00

Vino da dessert

Gewürztraminer Roen 2019 – Cantina Tramin € 56,00

Digestivo

Texas Volcano € 11,00