

**Il nostro consiglio di vino per
l'accompagnamento del menu**

Pinot bianco Schulthausen

Cantina Appiano € 34,00

Da giallo paglierino a giallo verdognolo nel colore;
abbina a note floreali, sentori di pesca ed albicocca.
Fresco, sapido, con note minerali

Sauvignon WINKL

Cantina Terlaner € 34,00

Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini, con
profumo fine di fiori di sambuco ed ortica, sapore
armonico morbido ed elegante, con lunga
persistenza.

Santa Maddalena ANTHEOS

Tenuta Waldgries € 36,00

Il colore è un rosso rubino intenso e il profumo è di
frutti di bosco a bacca rossa maturi. Con eleganti
note aromatiche. Il sapore è corposo con note
speziate raffinate e persistenti con tannini morbidi
che si fondono con l'elegante fondo fruttato.

Pinot Nero PIGENO

Podere Stroblhof € 45,00

Note fresche di ciliegie e ribes rossi unite ad aromi
speziati con un tocco di pepe e note tostate. Al
palato il vino sprigiona tutto il suo corpo ed eleganza,
i suoi tannini presenti, una struttura fruttata e
filigrana ed un gioco armonioso tra delicate note
speziate e freschezza giovanile – con grande
potenziale e persistenza.

Lagrein TABER

Cantina Bolzano € 53,00

Il *Taber* ha un colore rosso granato scuro
impenetrabile e il bouquet è fruttato di ciliegia e
frutti di bosco maturi, sentori di violetta, eucalipto e
humus, con una speziatura di cacao e vaniglia. Il
sapore è intenso e persistente, con una freschezza
elegante, tannini nobili e morbidi.

**Collalbo, il 31 dicembre
2022**

Cenone di Capodanno

Spalmabile fresco ai mirtilli rossi con pane
artigianale

Tartar di manzo e di zucca – purè di zucca
– pan di zucca

Crema di castagne con grissino avvolto di
speck

Lasagne croccante – ragù di porcini e
vitello

Risotto alle erbe – filetto di branzino

Sorbetto al mandarino

Filetto di manzo – salsa al pepe – patate
Dauphin – spinaci

Cioccolato e lamponi

