BRUNET
THE DOLOMITES RESORT
VALLE DI PRIMIERO

La nostra proposta dall'aperitivo al dopo cena:

Aperitivo

Trentodoc Alperegis Pas Dosé
Trentino
€ 7,00

Vino Bianco

Gewurztraminer Lageder
Alto Adige
€ 6,50

Vino Rosso

Planus Dorigati
Trentino
€ 6,50

Vino dolce

Masetto Dulcis Endrizzi
Trentino
5cl - € 8,00

MENÙ
del giorno

Sabato, 12 ottobre 2024

Cari ospiti, Vi invitiamo a indicare con una crocetta le portate che desiderate assaporare.

In alternativa al menu principale, a richiesta, trovate sempre:

Le proposte tipiche:
- canederli in brodo
- canederli al burro di malga
- prosciutto di cervo marinato al ginepro con purea di mele e mirtilli

Le proposte classiche:
- pasta al pomodoro
- pasta al ragù
- riso all'inglese
- pastina in brodo
- paillard di vitello ai ferri
- petto di pollo alla griglia
- pesce del giorno ai ferri
- prosciutto di Parma e melone

Le versioni digitali del presente menù, del light lunch e della carta dei vini, nonché ulteriori informazioni sull'Hotel sono visionabili scansionando il QR code con lo smartphone.

Il Buffet delle insalate

L'antipasto della sera

Praline al radicchio su passatina di pomodoro

A scelta fra i primi piatti:

Risotto al Teroldego e uva

•

Gnocchetti di patate al burro di malga, salvia, ricotta affumicata e crema di zucca

•

Fusilli caserecci al ragù di cinta senese e finferli

•

Vellutata di zucchine, gocce di pesto e ciliegini confit

•

Centrifuga drenante all'ananas, finocchio e limone

I secondi piatti:

Il Gourmet

Filetto di maialino in crosta di nocciole con purè di patate allo zafferano e pomodorini scoppiati

•

Il Tipico

Sella di vitello glassata ai porcini

•

Il Pesce

Filetto di orata al forno con pomodorini scoppiati e capperi

•

Il Vegetariano

Ricotta di Primiero, insalatina, confettura di mirtillo rosso e gallinacci

Il Dolce

Nido di meringa caramellata con soffice Chantilly e frutti di bosco

•

Oppure... selezione di dolci classici