

La proposta dalla nostra cantina:

Champagne Millesime Brut Jean Valentin

2015 – Sacy, Montagne de Reims

50% Chardonnay, 41% Pinot Noir, 9% Pinot Meunier. Colore giallo paglierino. Al naso si presenta fresco e con note di frutta bianca. In bocca aromi di frutta fresca, con note di kirsch e frutta in confettura.

€ 59,00

Sauvignon “Greel” Riserva Cantina

Bolzano – Alto Adige

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Sentore: note vegetali di foglie di pomodoro, ortica e salvia, floreale di fiore d'acacia e sambuco, fruttato di pesca gialla e lime. Gusto fruttato con un'acidità delicata.

€ 42,00

Soma Merlot & Cabernet Kurtasch – Alto Adige

Armonica cuvée di Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc che regala un vino rosso intenso, fruttato, generoso e rotondo.

€ 41,00

Birra Bionoc' Special Edition “Brunet 100” - Primiero

Gusto fresco, amabile, fruttato e leggermente luppolato. In occasione del Centenario di Brunet the Dolomites Resort è stata realizzata questa ricetta esclusiva dal pluripremiato Birrificio locale Bionoc'.

0,33l - € 5,50

MENÙ

del giorno

Sabato, 9 dicembre 2023

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 informa-
zioni sull'Hotel sono visionabili
scansionando il QR code con
lo smartphone.**



Il Buffet delle insalate

L'antipasto della sera

Soufflè ai porcini con crema di broccoli bianchi e prosciutto affumicato

A scelta fra i primi piatti:

Risottino al Taleggio profumato alle arance

•

Raviolone alla ricotta e pere su fondutina di Trentingrana e bacon croccante

•

Spaghettoni Monograno Felicetti con crema di melanzane, datterini confit e pesto di pistacchi

•

Zuppa di radicchio, zucca e castagne

•

Centrifuga fresca al melone, mela e finocchio



I secondi piatti:

Il Gourmet

Tagliata di vitello con burro al rosmarino, sauté di carciofi e patata fondente

•

Il Tipico

Guancetta di manzo al Pinot Nero su crema di mais al tartufo con verdure tornite

•

Il Pesce

Calamari ripieni alle erbe e mandorle su vellutata di fave verdi e riduzione alla rapa rossa

•

Il Vegetariano

Sformatino alla zucca con crema d'alpeggio, funghi e cialda croccante

Il Dolce

Bavarese al marron glacé glassata al cioccolato bianco su coulis di cachi

•

Oppure... selezione di dolci classici

