

# MENÙ

*del giorno*

## La proposta dalla nostra cantina:

### Trentodoc Methius Brut Dorigati – Trentino

Perlage a grana fine e persistente. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso e complesso, leggermente speziato e dal sentore di frutta matura. Gusto morbido e pieno, con persistenza lunga.

€ 60,00

### Müller Thurgau Superiore “Musivum”

#### Mezzacorona – Trentino

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdi, offre una fusione di profumi da scoprire man mano. Incanta con il suo bouquet di fienagione di erbe aromatiche alpine quali il timo, la salvia e la menta selvatica, completato da fiori bianchi e di trifoglio.

€ 45,00

### Teroldego Rotaliano “Sangue di Drago”

#### Marco Donati – Trentino

Colore intenso, nero, ricco, quasi impenetrabile. Profumo: frutta di bosco (lampone, fragola, mirtillo), mora e frutta secca. Gusto: toni di prugna, cioccolato fondente. Struttura polposa con tannini maturi, morbidi, dolci.

€ 42,00

### 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

## Mercoledì, 24 aprile 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 scansando il QR code con lo smartphone.**



## **Il Buffet delle insalate**

### **L'antipasto della sera**

Cocktail di gamberi con salsa ai  
lamponi

### **A scelta fra i primi piatti:**

Tortelli alla zucca su crema al Fior  
di Primiero e crumble agli amaretti

•

Gnocchetti di patate al ragù  
tirolese

•

Caserecci di grano saraceno al  
pesto di pomodoro, basilico e  
mandorle

•

Zuppa di legumi e orzetto

•

Centrifuga alla mela, limone e  
basilico



## **I secondi piatti:**

### **Il Gourmet**

Petto d'anatra ai lamponi e mirtilli  
con purè aromatizzato al  
rosmarino

•

### **Il Classico**

Roastbeef alla senape in crosta di  
erbe aromatiche con sauté di  
zucchine

•

### **Il Pesce**

Trancio di salmone in panure di  
erbe aromatiche con crudités di  
asparagi verdi e finocchio

•

### **Il Vegetariano**

Tomino ai ferri con rostì di patate  
e zucca e zucchine alla griglia

### **Il Dolce**

Tortino alle pesche su salsa al  
cioccolato bianco e pesca  
all'amaretto

•

Oppure... selezione di dolci classici

