

Camera nr.....

## *Menù di mercoledì 31. Luglio*

*Vellutata di erbe  
e tultra alle patate ed erba cipollina...*

*Oppure*

*Raviolo alla salsiccia su crema di zucca  
e formaggio al tartufo...*

*Oppure*

*Tortino di zucchine  
su guazzetto di gamberi e cozze...*

*Oppure*

*Pasta al ragù...*

*Oppure*

*Pasta al pomodoro...*



*Costoletta di vitello croccante al pankò  
su patate alla paprika e salsa tartara...*

*Oppure*

*Filetto di branzino su crema di melanzana  
al basilico e pomodoro confit...*

*Oppure*

*Selezione di formaggi con mostarda...*

*Oppure*

*Hamburger con contorno...*

*Oppure*

*Cotoletta alla milanese con patatine...*



*Cre moso al mascarpone e biscotto  
con salsa ai frutti di bosco*

## *Vini consigliati dalla casa:*



### **Pinot Bianco**

**“Schulthaus St. Michael Eppan**

È un vino bianco leggero, giovane e fresco. Al naso è di espressione fruttata, di agrumi e biancospino. Al palato rivela una piacevole eleganza, è vibrante, lungo, minerale e di bella corrispondenza con la sensazione olfattiva

€ 27,00



### **St. Magdalener classico**

**Glöggelhof**

Rosso rubino vivo. Frutti freschi con note di ciliegia, violetta e frutti rossi. Fruttato, gustoso e vellutato con tannini eleganti e un lungo, persistente retrogusto.

€ 28,00



Qualora certi alimenti provocassero allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo ai nostri collaboratori che saranno lieti di fornire supporto. Grazie