



Montag, 02 Mai 2022

Rotwein

- 8561 Fojaneghe (Merlot, Cabernet, Teroldego) € 25,00
Masi/Bassi Fedrigotti
- 8574 Novicello Rosso € 25,00
Istituto Agrario Fondazione Mach S. Michele all'adige (TN)
- 8563 Lagrein Riserva € 28,00
Weingut Carlotto Ferruccio Ora (BZ)

Weisswein

- 8117 Pinot Bianco Schulerhauser € 22,00
Kellerei St. Michael Eppan Appiano (BZ)
- 8550 Kerner € 25,00
Cantina Manni Nossing Bressanone (BZ)
- 8554 Chardonnay Riserva St.Valentin € 39,00
Kellerei St. Michael Eppan Appiano (BZ)

Rosewein

- 8580 Pinot Nero Rosè € 21,00
Kellerei St. Michael Eppan Appiano (BZ)
- 10281 Franciacorta Rosè Saten € 38,00
Millesimato 2017
Azienda Agricola Le Marchesine Passirano (BS)

Champagne e Spumanti

- 8570 Franciacorta Brigantina Saten € 38,00
Millesimato 2017
Azienda Agricola Le Marchesine Passirano (BS)



Unsere Chef hat heute für Sie ausgewählt:

Zum anfangen

Pökelfleisch mit Champignons und Essiggurken

Erste Gänge

Fusilloni mit Shrimps, Pesto und Pachino-Tomaten

oder

Pizzocheri

oder

Knödel in Brühe

Hauptgerichte

Alpin-Burger mit Speck und Casolet-Käse

oder

Gegrillter Lachs mit aromatisiertem Brot

oder

Mozzarella Caprese

Dessertauswahl

Rote Früchte Panna Cotta

Wenn Sie spezielle diätetische Bedürfnisse oder auch den Wunsch haben, werden wir versuchen, Sie zufrieden zu stellen.

Die Familie Ravelli und Team wünscht Ihnen
Guten Appetit