



WINE WITH ME

// Freuen Sie sich auf besondere Abende! Wir begrüßen Sie herzlich zur Vorstellung des jeweiligen Weinguts und seiner Weine. Lassen Sie sich von einer Weinbegleitung zu unserem Degustationsmenü verwöhnen.

// Vi aspettano serate speciali! Vi diamo un cordiale benvenuto alla presentazione di ogni azienda e dei suoi vini. Lasciate coccolare da un abbinamento di vini coordinato con il nostro menü degustazione.

05.10.

Kellerei/Cantina Cortaccia/Kurtasch

12.10.2024

Weingut Stroblhof, Caldaro/Kaltern

19.10.2024

Weingut H. Lentsch, Bronzolo/Branzoll

26.10.2024

Glögglhof, Bolzano/Bozen

DEGUSTATIONSMENÜ 75,0

MENU DEGUSTAZIONE 75,0

WINE WITH ME

THYMIAN-BUCHTEL



APPETIZERS (TO SHARE)

15,0

Salziges Cono | Battuta vom BIO Rind | Basilikumpesto (serviert am Tisch) || Krokante Reisblätter | Sizilianische Garnele | Miso-Dip || Muschel-Schaum | Gegrillte Shiitakepilze

Cono salato | Battuta di manzo BIO | Pesto al basilico (servito al tavolo) || Foglie di riso croccanti | Gamberi siciliani | Salsa al miso || Spuma di cozze | Funghi shiitake grigliati



“LILLÀ” RISOTTO

17,5

Blue buffalo degust | Radicchio Trevigiano Salzige Wahnüsse | Pink Lady Apfel

Degustazione di blu buffalo | Radicchio Trevigiano | Noci salate | Mela Pink Lady



DINKELMEHL-TORTELLI

19,0

Ricotta | Pumpernickelbrot | Entenbrüstchen | Creme de Cassis

Ricotta | Pane di segale integrale | Petto d’anatra | Creme de Cassis



VEAL PICANHA

29,5

Rosa gebraten | Kürbis-Rosmarincreme | Mini Rote Bete

Al sangue | Crema di zucca e rosmarino | Mini barbabietole



GIANDUIA CIGAR COSMO

13,0

Mango-Mousse-Schnitte | Malz-Schokolade | Pistazieneis

Tranci di mousse di mango | Cioccolata al malto | Gelato al pistacchio