

50. Giornate del Vino

Giovedì, 24.08.2017 – Premiazione dei migliori vini

Menù a 5 portate

Formaggio fresco rosolato nello Speck su chutney di melone e chili
Carpaccio di cervo, funghetti di bosco
e panzanella di pomodori e pande di segale
“cazpacho andaluz” con grissino gigante in mantello di lardo di pata negra
Tartare di melanzane e salmone dell’Alaska con schiuma di panna acida

Risotto stagionato 22 mesi “puro Alto Adige”
(mele, radici, Gewürztraminer e pancetta)

Lucioperca croccante con sedano cremoso e aglio stufato

Medaglione di manzo su rucola croccante, patate al forno e salsa cruda

Tiramisù di fragole e zigarillo di cioccolato fondente

Euro 70,00 vini compresi