

Vi consigliamo i seguenti vini

Sauvignon dell'Alto Adige DOC St. Valentin € 32,50

Cantina di San Michele/Appiano

Il Sauvignon o Sauvignon Blanc, come viene spesso chiamato è un vino bianco fine, leggermente aromatico dal colore giallo verdognolo e dal profumo intenso erbaceo con un sapore fresco e deciso. Note delicate di paprica verde e uva spina caratterizzano questo vino. Il Sauvignon proviene originariamente dalla zona della Gironde (Bordeaux) in Francia e il suo nome deriva da "sauvage" che significa "selvatico".

Chianti DOCG Caspagnolo Colli Senesi € 24,50

Cantina San Leonino, Grezzana Castellina in Chianti, Toscana

Il Chianti è un vino rosso della Toscana che consiste principalmente dal vitigno Sangiovese (minimo 80%) e altri vitigni rossi (massimo 20%, come Canaiolo o Cabernet Sauvignon). Il Chianti ai vecchi tempi era noto come il vino tipico italiano. Il colore del Chianti va da un rosso rubino vivace fino a un rosso granata più vecchio diventa. Il suo sapore è armonico, con tendenze amare e speziate, si nota tannino leggero e vellutato. Si possono individuare aromi di viola, funghi essiccati e ciliegia.

Vini di qualità sfusi sudtirolesi 1/4 lt.

Cuvè dell'Alto Adige T-Bianco– Cantina Termeno €7,50

Pinot Bianco dell'Alto Adige DOC – Cantina di Termeno €5,90

Chardonnay dell'Alto Adige DOC – Cantina di Nalles Magrè €7,80

Gewürztraminer dell'Alto Adige DOC – Cantina di Termeno €8,30

Lagrein Rosè – Cantina di Termeno €7,80

Lago di Caldaro DOC – Cantina di Termeno €5,90

Santa Maddalena dell'Alto Adige DOC - Cantina di Termeno €7,80

Lagrein dell'Alto Adige DOC – Cantina di Termeno € 8,10

Pinot Nero dell'Alto Adige DOC Meczan – Cantina Hofstätter € 9,20

Vini di qualità sfusi italiani 1/4 lt.

Lugana DOC I Frati – Cantina Cà dei Frati €9,20

Orvieto DOC Est est est – Cantina di Montefiascone € 6,60

Lugana "Turbian" Frizzante secco – Cantina Provenza €8,30

Lambrusco IGT (amabile) – Cantina Cavicchioni € 6,70

Chianti DOC Colli Fiorentini – Cantina Conte F. Guicciardini € 7,60

Montepulciano D'Abruzzo DOC – Cantina Citra € 6,90

Mercoledì, 21 Marzo 2018

Menù

Al buffet trovate verdure miste,
insalate di stagione e dressing fatti in casa

~~~~~

Bis di crema di bietola

~~~~~

Crocchette al formaggio con pomodori saltati

~~~~~

Puntina di vitello al forno in salsa al rosmarino  
servito con patate castello e fagiolini

oppure

Cordon bleu su insalata di patate con crescione

oppure il nostro piatto wellness

Filetto di salmerino marinato in casa  
adagiato su barbabietola marinata

~~~~~

Terrina allo yogurt su specchio di salse alla frutta

Come digestivo Vi consigliamo

Jägermeister € 3,70