

# ALPIANA CULINARIS

*Guten Appetit  
wünscht Familie Margesin  
und Ihr Küchenchef  
Arnold Nussbaumer  
mit seinem Küchenteam*

Bei uns im ALPIANA RESORT wird gekocht,  
was die Jahreszeiten und die Landschaft  
hervorbringen.

Die verwendeten Zutaten zeichnen sich  
durch **Frische** und eine **ausgezeichnete  
Qualität** aus. Unser Leitsatz:

**Hausgemacht muss es sein.** Die Kräuter  
aus dem eigenen Garten runden die  
Speisen ab. So schmeckt Südtirol...

## ALPIANA Weinempfehlung

### Lugana St. Cristina

- Zenato -

hell- bis mittelgelb, feingliedrig und  
elegant, verschiedene Fruchtaromen,  
Äpfel, Birnen, Melonen  
30,00 Euro



### Cipresetto Sangiovese

- Antinori -

reiche, frische Fruchtaromen, Kirsch- und  
Waldbeernoten, florale und würzige  
Facetten, angenehm, ausgewogen, mit  
animierender Frische und Frucht  
27,00 Euro



### Bolghieri Superiore

- Tenuta Argentiera -

Duftnote von Waldbeeren, Karamell und  
würzigen Aromen wie rotem Pfeffer; gute  
Struktur und Körper, harmonische Tannine,  
im Abgang verführerisch und von guter  
Persistenz  
42,00 Euro

22. April 2018

# Kulinarik

erleben...

Bedienen Sie sich nach Herzenslust  
an unserem frischen  
und bunten Salatbuffet



## Italienische Antipasti vom Buffet



### Nudelbuffet

Lasagne Mantovaner Art  
mit Salsiccia Luganega



Tagliolini  
mit Spargel-Carbonara

*G optional*



Ravioli

mit Fülle vom Schwarzfederhuhn  
in Rosmarinsauce



Garganelli  
mit Basilikumpesto

*V G optional*



Hausgemachte  
Pustertaler Tirtlan

## Hauptspeise

Zweierlei vom Kalb (Filet und Wange)  
in Salsa Verde-Kruste,  
Kartoffelblattlan  
und Pastinake

*G optional*



Gebratenes Seeteufelfilet,  
Rohschinkenwürze,  
mit Zitronengras-Tomatenfond  
und Meeresspargel

*G optional*



Ofen Peperonata  
in Folie gegart

*V G*

## Dessert

Apfel-Mandel-Basilikum Kreation  
mit Ziegen-Topfeneis



Orangen Campari

*V G*



Auswahl von Käsespezialitäten  
& frischem Obst am Buffet

Wenn wir beim Kochen etwas für Sie  
berücksichtigen dürfen, sagen Sie uns  
bitte **Ihren Wunsch**.

*G* – Glutenfreies Gericht

*V* – Veganes/ Laktosefreies Gericht