

*Buon Appetito  
Vi auguro la famiglia  
Margesin  
e lo chef  
Arnold Nussbaumer  
con la sua crew di cucina*

## VINI CONSIGLIATI

### **Sauvignon**

- KG Tramin -  
27,00 Euro



### **Perrosè DeSilva**

- Weingut Peter Sölva -  
33,00 Euro



### **Lagrein Perl**

-KG Bozen/Magdalena-  
31,00 Euro

## Scelta di acqua

**Acqua minerale Merano**  
naturale o frizzante  
5,10 Euro – 0,75l

**San Pellegrino**  
frizzante  
5,70 Euro – 0,75l

**Acqua in caraffa**  
fonte di Foiana  
3,70 Euro – 0,75l

Giovedì, 19.09.2019

Esperienza

culinaria

## Serata tirolese

Servitevi a piacere  
dal nostro buffet d'insalate



### Antipasti

Petto di quaglia arrostito   
con uova, topinambur e prezzemolo

*G opzionale*



Affumicato d'Alto Adige   
con rafano e "Paarlbrot"


*G opzionale*



Succo di mela alla barbabietola 


*VG*

### Primi piatti

Zuppa d'orzo chiara   
con verdura, prosciutto al pepe  
e fiori d'erba cipollina

*VG opzionale*



Papardelle al farro e fiori di montagna  
con finferli freschi   
e espuma di formaggio di malga

*VG optional*



"Canci" di Val Gardena   
ripieni allo speck e ricotta  
su cipolle brasate  
e schiuma di "Klotzen"

## Secondi piatti


Costoletta di manzo alpino 

**Servito dal buffet**

salsa di fieno, pastinaca  
e patate kipfler


*G opzionale*



Salmerino alpino di Val Passiria,  
schiuma d'Arunda, crauti   
e foglie di patate


*G opzionale*




Variazione di cavolo,   
uve e papavero

*VG*

## Dessert

Canederli alla prugna   
in briciole di cannella, gelato di marroni  
e zabaione alla grappa



Riso di latte,   
albicocche e verbena

*VG*

*G* – Piatto senza glutine

*V* – Piatto vegano/senza lattosio

 Prodotto locale