

Menu di Natale 25 dicembre

Salmerino della Val Passiria, marinato al sale,
su bietole e finocchio

Mezze lune farcite con foglie di barbabietole
con formaggio del maso Wieser di Val di Fundres

Petto d`oca del maso Flingl di Racines
su purè di pastinaca e cavolo rosso del maso Waldförster

Crème brulée al cioccolato bianco
con sorbetto di lamponi del maso Neuhäusler di Albions

60,00 €

Menu di Capodanno

Salmerino della Val Passiria marinato al sale
su bietole, barbabietole e finocchio

Consommé d` oca con ravioli ripieni

Mezze lune tirolesi al navone
con farina di pere secche

Sorbetto di ciliegie
del maso Neuhäusler di Albions

Guancia di vitello nostrano su polenta di Termeno
e verdure del maso Waldförster di Mareta

Tortino caldo alle spezie natalizie (Christstollen)
con gelato Malaga fatto in casa

85,00 €

Restano riservate eventuali modifiche