



## MENU DEGUSTAZIONE TRE PORTATE

Capasanta alla plancia coulis di lamponi e Lagrein Rosè DOC,  
pomodorini confit e germogli di barbabietola\*  
(2),(4),(6),(12),(14)

Risotto sfumato al Lagrein Rosè DOC,  
fonduta di parmigiano reggiano vacche rosse e cardoncelli  
(1),(3),(6),(7),(12)

Crema di cheesecake ai frutti rossi, crumble al caffè, frutti di bosco e lime  
(1),(3),(7)

**35 €**

Bevande e caffè inclusi - Valido dal 7 al 13 ottobre

### LAGREIN ROSÉ DOC

DENOMINAZIONE: Alto Adige Lagrein Rosé DOC  
2023 - Tramin

VITIGNO: Lagrein 100%

VINIFICAZIONE: Questo Lagrein, vitigno tipico dell'Alto Adige, in versione rosato segue una fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Proviene da vigneti di Ora, Egna e Termeno, posti su terreni calcarei e argillosi, con presenza di ghiaia. Un Rosato piacevole, da bere anche in estate, in compagnia di amici.

SAPORE: Alla vista, il vino si presenta rosso chiaro profondo. Il naso regala aromi intensi di frutta rossa matura e fiori. Al palato, il vino si sviluppa fresco, minerale e leggermente vinoso. Ben equilibrato e di piacevolissima beva.

ALCOOL: 13%

ABBINAMENTO: Si accosta benissimo a molti piatti, in particolare antipasti mediamente strutturati, verdure saltate e pesce alla piastra. Ottimo anche con le carni bianche.

Nel nostro menu sono contenuti i seguenti allergeni: 1) cereali; 2) crostacei; 3) uova; 4) pesce; 5) arachidi; 6) soia; 7) latte e derivati; 8) frutta a guscio; 9) sedano; 10) senape; 11) semi di sesamo; 12) anidride solforosa e solfiti; 13) lupini; 14) molluschi. Gli allergeni contenuti nelle pietanze del menu sono indicati sotto ciascun piatto per mezzo di numeri riportati in questa legenda. La preparazione dei nostri prodotti avviene in locali dove può esserci contatto involontario con alcuni allergeni, pertanto se ne potrebbero trovare tracce in ogni alimento. Sono presenti dei prodotti surgelati all'origine (\*). Per qualsiasi informazione il nostro personale è a vostra disposizione.



## THREE-COURSE TASTING MENU

Seared scallop with raspberry coulis and Lagrein Rosé DOC,  
confit cherry tomatoes, and beetroot sprouts\*  
(2),(4),(6),(12),(14)

Risotto with Lagrein Rosé DOC reduction,  
red cow Parmigiano Reggiano fondue, and cardoncelli mushrooms  
(1),(3),(6),(7),(12)

Cheesecake cream with red berries, coffee crumble, wild berries, and lime  
(1),(3),(7)

**35 €**

Beverages and coffee included - Available from October 7th to 13th

## LAGREIN ROSÉ DOC

NAME: Alto Adige Lagrein Rosé DOC 2023 - Tramin

GRAPE VARIETY: 100% Lagrein

VINIFICATION: This rosé version of Lagrein, a native grape variety of Alto Adige, undergoes temperature-controlled fermentation in stainless steel. It is sourced from vineyards in Ora, Egna, and Termeno, which are situated on limestone and clay soils with gravel deposits. A pleasing rosé, ideal for enjoying in summer with friends.

TASTE: In the glass, the wine has a deep rosé color.

The nose offers intense aromas of ripe red fruits and floral notes. On the palate, it is fresh, mineral, and slightly vinous. Well-balanced and highly drinkable.

ALCOHOL: 13%

PAIRING: It pairs excellently with a wide range of dishes, particularly moderately structured appetizers, sautéed vegetables, and grilled fish. It also complements white meats beautifully.

Our menu contains the following allergens: 1) cereals containing gluten; 2) crustaceans; 3) eggs; 4) fish; 5) peanuts; 6) soya; 7) milk and products thereof; 8) nuts; 9) celery; 10) mustard; 11) sesame; 12) sulphur dioxide and sulphites; 13) lupins; 14) molluscs. The allergens contained in the dishes on the menu are listed after each dish by means of the numbers listed above. Our products are prepared in locations where there may be unintentional contact with some allergens, so traces of them may be present in all food items. Products are blast chilled or frozen at origin (\*). For further information, please ask the restaurant staff.