

Menu del giorno

Sabato, 14 giugno 2025

Grissini fatti in casa
e burro alle erbe

Insalatine colorate e
pane dal buffet



Crudo di tonno | verdure
al lime | Gin Tonic

Alternativa

Schiuma di fave | animelle
fritte | limone candito



Linguine tiepide affumicate |
ai crostacei | mandorla |
basilico

Alternativa

Ravioli ripieni di quaglia |
spuma di pecorino | tuorlo
marinato | bacon



Carré d'agnello arrosto |
terrina di patate alla
francese | funghi finferli

Alternativa

Baccalà in olio cottura |
chutney al pomodoro e ciliegie
| arachidi | cetriolo

Alternativa

Tofu arrostito |
riso profumato | salsa al
curry | banana arrostita



Tagliere di formaggio
dal carrello



Torta ai due cioccolati |
caffè | caramello

Alternativa

Torta Bretony |
pesca | zenzero



Markus e tutto lo staff dell'Alpin Garden
augurano una buona serata



Vini a bicchiere:

Pinot bianco - Castel Salegg
Euro 7,00

Rosé - Castel Salegg
Euro 7,00

Sauvignon - Castel Salegg
Euro 7,00

Chardonnay - Schreckbichl
Euro 7,00

Pinot grigio - Schreckbichl
Euro 7,00



Pinot Nero - Zemmer
Euro 8,00

Lagrein - Zemmer
Euro 8,00

Bruciato - Antinori Toscana
Euro 8,00



Vino dolce:

Passito Terminum - Termeno
Euro 12,00

Moscato - Astoria
Euro 5,00