

Aperitivo del giorno

Un bicchiere Ca del Bosco Franciacorta

Cuvee Prestige

Solo le migliori selezioni di uva Chardonnay (75%), Pinot nero (15%) e Pinot bianco (10%).

Colore: Giallo dorato, con perlage fine e persistente

Profumo: Sentori fruttati di pesca e di agrumi, mandorle e crosta di pane

Gusto: Strutturato, giusto equilibrio fra acidità e morbidezza, elegante

Euro 11,00

Consigli del sommelier Milan

Sauvignon "Lafoa"

Cantina Colterenzio

Questo vino bianco ha una frutta matura con note di pesca e miele. Secco, persistente con una buona struttura.

Euro 47,00

Cabernet Sauvignon Risvera Quintessenz

Cantina Caldaro

Rosso carminio intenso

speziato con profumi di cannella e legno esotico, piccola frutta di bosco associato a cioccolato e liquirizia

tannino possente e dolce, rotondo e lungo sprigiona note di tabacco e

liquirizia nel finale.

Euro 58,00

La birra per stasera

Batzen Viennarillo

Birreria: Batzen Bräu Bolzano

Stile di birra: Vienna Dry Hopped

Gradi: 4,8 Vol.%

Aroma: Citronella, mango, albicocca

Sapori: Frutti esotici, leggermente malto

Abbinamento: Aperitivo, pesce, gelato alla frutta



Euro 6,00€

Menu

Lattuga autunnale
condimento ai frutti di bosco
cipolla di Tropea I olio di semi di zucca



xxx

Variazione di funghi selvatici
mozzarella di bufala
grissini fatti in casa



oppure

Maltagliati fatti in casa
"aglio, olio, peperoncino"
gamberi saltati

oppure

Arrosto di manzo
topinambur I salsa olandese al tartufo
peperoni

xxx

Vellutata di cavolfiore viola
olio di noci I crostini



oppure

Arancia I maracuja I **drink**



xxx

Canederlo al formaggio
burro nocciola I parmigiano
pomodori



oppure

Sella di maiale Duroc
jus di cumino I patate dolci
carote I broccoli

oppure

Merluzzo

fumetto di crostacei I patate dolci
carote I broccoli

xxx

Mousse di cioccolato al latte Karuna
finemente guarnita

oppure

Sorbetto al lampone e fava Tonka

xxx

Scelta di formaggi



= menu vegetariano

Waldhof, 3 gennaio 2025