



Venerdì 24 Marzo 2017, alle 20:30 vi aspettiamo per degustare i vini della prestigiosa cantina "Kössler" di S.Paolo (Bz).

Il menù è stato creato per valorizzare questi vini eccezionali, che porteranno, per una sera, l'Alto Adige a Renazzo.

I vini, come da tradizione, saranno offerti da noi e dalla cantina, il menù viene proposto a 55,00€ per persona tutto compreso

Stuzzichino e aperitivo di Benvenuto

Antipasto

Insalatina di coregone del lago di Garda leggermente affumicato con crostini di pane al pomodoro, mozzarella al rafano, polvere di olive e salsa di mela

-Pinot Bianco "Weissburgunder"-

Primo piatto

Piccoli canederli alla trota salmonata e spinaci con zuppa di verza al profumo di anice, spuma di crostacei, gamberi di fiume e la nostra bottarga di ombrina

-Gewurztraminer-

Pietanza

Trancio di ricciola in crosta di pistacchio con tartufo bianchetto nostrano, gelato di "graukase" tirolese e salsa di lattuga di mare

-Pinot nero "Blauburgunder-

Peccato di gola

Torta "Linzer" di farina di nocciole e confettura di rusticani con salsa di lamponi, gelato allo yogurt bianco e bavarese ai fiori di sambuco

-Gold Muskateller-

Buon Appetito

Info e prenotazioni

051\900713

info@ristorantecavalieriducati.it