

Nosiola und Teroldego

Nosiola, weiss und fein

Zum grössten Teil im Stahltank ausgebaut, helles Strohgelb, frisch und elegant, die Säure eher sanft und von der Mineralität getragen

 **Weinglas**
Mittelgross,
leicht bauchig

 **Servier-Temperatur**
10 °C

Hauptaromen



Weisse Blüten



Haselnüsse



Gelbe Äpfel

Teroldego, rot und kräftig

Im grossen und/oder kleinen Holzfass gereift, sehr dunkles, tiefes Rot, die Säure prägnant, beinahe wild, die Tannine feinkörnig, weich und voll, mit einem Anflug von Bitternis

 **Weinglas**
Mittelgross,
ovalbauchig

 **Servier-Temperatur**
16-18 °C

Hauptaromen



Schwarz-
kirschen



Brombeeren



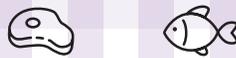
Veilchen

- Seafood-Sashimi
- Geräucherte Forelle
- Salat von weissem Spargel



Vorspeise

- Kaninchenbraten
- In Pergamentpapier gegarter Saibling
- Hähnchenbrust in Estragonsauce



Fleisch / Fisch

- Fettucine mit Brennnesseln und geräuchertem Ricotta
- Spargel mit Sauce hollandaise
- Polenta mit brauner Butter



Gemüse

- Robiola
- Junger Bergkäse
- Trentingrana



Käse

- Vesperplatte mit Speck und Salami
- Fritto Misto aus Gemüse
- Rindfleischsalat

- Côte de Bœuf
- Wildragout
- Spaghetti Carbonara

- Cime di Rapa
- Auberginen, mit Mu-Err-Pilzen und schwarzen Bohnen geschmort
- Im Ofen gebratener Blumenkohl mit Kapern und Aioli

- Puzzone di Moena, ein rotgeschmierter, kräftiger Rohmilchschnittkäse
- Vezzena del Trentino, ein gereifter Bergkäse (oder gereifter Asiago)
- Gougère (Käse-Brandteiggebäck)