

LA NOTTE DELL'UVA D'ORO

guest chef : Burkhard Bacher

domenica, 24 maggio 2009



inizio ore 19, aperitivo in terrazza. diamo il benvenuto ai nostri ospiti con spumante della cantina Arunda Vivaldi e quattro piccoli stuzzichini



terrina di fegato d'oca su filetto di manzo al vino rosso
con crema di fichi e riso croccante

Gewürztraminer, Alsace Grand Cru 2006 – Frédéric Mochel



striscie di sogliola cotto in olio di erbe e cardamomo
su brandade di finocchi e salsina alle foglie di limone

Gewürztraminer „Feld“ 2006 - Weinhof Kobler



risotto allo zenzero arrostito con granchio reale
e mango "cioccolato & chili"

Gewürztraminer „Nussbaumer“ 2006 - Kellerei Tramin



petto d'anatra glassata con tè verde e miele
con verdure al prezzemolo e wasabi e noce di cocco

Gewürztraminer „Kolbenhof“ 2006 - Kellerei Hofstätter



crema brulée con fontina al Gewürztraminer
con insalatina piccola di erbe e perle di tapioca
infuso di semi di finocchio sardo selvatico e una grappa al Gewürztraminer



marquise allo cioccolato speziato con caramello al pepe szechuan
e gelato al litschi affumicato

passito moscato rosa „Terminum“ - Kellerei Tramin

