



Fisch & Wein am Berg | Cena pesce & vino
29.01.2016

by

MIRAMONTI
BOUTIQUE HOTEL

MENÜ
FISCH & WEIN

Freitag 29.01.2016

19.30 – 20.00 Uhr

Empfang am offenen Kamin mit Fingerfood

„Franciacorta DOCG Brut Majolini“

„Arunda Excellor Brut Rose, Sektkellerei Arunda Mölten“

Hausgemachtes Brot mit Aufstrich

Toast vom „Porro“ Krebs, Heringskaviar, Joghurt

und Kürbis an Essig von roten Beeten

„2014 Lugana i Frati, Cà dei Frati“

Thunfisch Roastbeef mariniert mit Soja-Zitronengras Sauce, Chicorée und Pesto
von Kapern aus Pantelleria, Sardellen und Taggiasche Oliven

„2014 Pinot Grigio Köfererhof, Günther Kerschbaumer“

Schwarze Ravioli mit roten Garnelen aus Sizilien, „Burrata“ und Minze,
Artischockencreme und „Gremolata“ von kandierten Orangen
und getrockneten Tomaten

„2014 Riesling Kiedrich Gräfenberg GG Weingut Robert Weil, Rheingau (D)“

Steinbutt an Pepperoni Lucano und Schüttelbrot, Sud vom Pernod,
Pastinakenpüree und „Romanesco“ Grünkohl an Sardellen-„Colatura“

„2013 Sauvignon Quarz Kellerei Terlan Magnum“

Ananas-Sorbet an weißem Rum, Tartar vom Granny Smith Apfel
und Pulver von der „Wakame“ Alge

Kokos-Halbgefrorenes, Biskuit von Pistazie und Grüntee, Mandarinencreme
und Mandel-Zitronen „Spugnette“

„2013 Rosenmuskateller Klosterkellerei Abtei Muri Gries“



Menu Euro 80,00

inklusive **Weinbegleitung** von exzellenten Weinen, Kaffee & Wasser.

Das Abendessen findet im Panorama Restaurant (nur 28 Sitzplätze) statt, **Tischreservierung und Gutscheinanfrage:** Tel. 0473 279335, info@hotel-miramonti.com, St. Kathrein Str. 14, 39010 Haflling

Wir sind auch mit dabei ☺

Carmen & Klaus Alber, Küchenchef Massimo Geromel und 24 engagierte Mitarbeiter

MENU PESCE & VINO

Venerdì, 29.01.2016



19.30 – 20.00

Aperitivo con fingerfood

„Franciacorta DOCG Brut Majolini“

„Arunda Excellor Brut Rose, Sektkellerei Arunda Mölten“

Pane fatto in casa e burro salato

Toast di granchio ,Porro', caviale d'aringa, yogurt
e zucca all'aceto di rapa rossa

„2014 Lugana i Frati, Cà dei Frati“

Roast beef di tonno marinato alla salsa di soia e lemongrass, puntarelle
e pesto di capperi di Pantelleria, acciughe e olive taggiasche

„2014 Pinot Grigio Köfererhof, Günther Kerschbaumer“

Ravioli al nero di seppia con gamberi rossi di Sicilia, burrata e menta, crema di
carciofo e gremolata di arancia candita e pomodoro secco

„2014 Riesling Kiedrich Gräfenberg GG Weingut Robert Weil, Rheingau (D)“

Rombo al peperone dolce Lucano e ,Schüttelbrot', fumetto al pernod,
purè di pastinaca e cimone romanesco alla colatura di alici

„2013 Sauvignon Quarz Kellerei Terlan Magnum“

Sorbetto d'ananas e rum bianco, tartare di mela Granny Smith
e polvere d'alga Wakame

Semifreddo al cocco, biscuit al pistacchio e thè verde,
crema al mandarino e spugnette alle mandorle e limone

„2013 Rosenmuskateller Klosterkellerei Abtei Muri Gries“



Menu Euro 80,00 incluso i vini acqua e caffè.

Ci saremo anche noi ☺

Carmen & Klaus Alber, Chef Massimo Geromel e 24 membri dello staff

La cena è al Ristorante Panorama (28 posti), **per prenotazioni e informazioni:** tel. 0473 279335,
info@hotel-miramonti.com, S. Caterina. 14, 39010 Avelengo