

Menu

Antipasti, insalate, verdure cotte e grigliate al buffet

Orzotto perlato mantecato al rosmarino
su crema di zucca bruciata
oppure

Cavatelli freschi spadellati con julienne di seppia croccante
e pane profumato al lime
oppure

Vellutata di finocchio con rosetta di salmone affumicato e aneto
oppure

Farfalle con salsa di pomodoro o ragù

Filetto di trota alla griglia con pesto leggero alla menta,
rosti di patate e caponata di verdure
oppure

Entrecôte di Nebraska alla Maître d'hotel
con rosti di patate e caponata di verdure
oppure

Camembert fritto su letto di misticanza
con glassa di mirtillo e peperoncino

Torta sacher con fiocco di panna e granella di nocciole

Vini consigliati:

Bianco: Timorasso, Claudio Mariotto € 30,00

Rosso: Pinot Nero Selektion, Simcic € 60,00

Buon appetito augurano Famiglia Costamoling e il Team Marmolada

Menu

Kalte Vorspeisen, Salate, gekochtes und gegrilltes Gemüse am Buffet

Perlgerste geschwenkt an Rosmarin
auf gebrannter Kürbiscreme
oder

Frische Cavatelli (Pasta) geschwenkt mit knuspriger
Tintenfisch-Julienne und Limetten parfümiertem Brot
oder

Fenchelcremesüppchen mit geräucherter Lachsrose und Dill
oder

Farfalle (Pasta) mit Tomatensauce oder Ragout

Forellenfilet vom Grill mit leichtem Minzpesto,
Kartoffelrösti und Gemüse-"Caponata"
oder

Nebraska-Entrecôte "Maitre d'Hotel" mit
Kartoffelrösti und Gemüse-"Caponata"
oder

Frittierter Camembert auf Feldsalat
mit Blaubeeren und Chili-Glasur

Sachertorte mit Sahneflocken und Haselnussbröseln

Weinempfehlung:

Weiß: Timorasso, Claudio Mariotto € 30,00

Rot: Pinot Nero Selektion, Simcic € 60,00

Guten Appetit wünscht Familie Costamoling und Marmolada Team

Menu

Appetizers, salads, boiled and grilled vegetables at the buffet

Rosemary flavored creamy barley risotto
on creamed burnt pumpkin cream
or

Cavatelli (pasta) sautéed with crunchy cuttlefish julienne
and lime-flavored bread
or

Fennel velouté with smoked salmon rose and dill
or

Farfalle (pasta) with tomato sauce or ragout

Grilled trout fillet with light mint pest,
potato rosti and vegetable caponata
or

Nebraska Entrecôte "à la Maître d'Hotel" with
potato rosti and vegetable caponata
or

Fried Camembert on mixed salad
with blueberry and chili glaze

Sacher cake with cream flake and hazelnut crumbs

Suggested wines:

White: Verdicchio Classico Superiore, Santa Barbara € 33,00

Red: Chianti Classico, Brancaia € 25,00

Family Costamoling and Marmolada Team wish you "buon appetito".