

Degustations-Menü mit Weinen vom Weingut Edrizzi-Trentino

Endrizzi Brut

*Dezente, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen;
lebhaft, feine, elegante und anhaltende Perlage.*

Forelle in Thymian-Öl konfiert, auf Tramezzini
mit Tomaten-Basilikum-Ragout und Rucolasalat

2023 Dalis bianco IGT

*Sauvignon Blanc, Chardonnay, Nosiola: 3 Sorten
und reiner Stahl für faszinierend mehr Duft im Glas.*

Schlutzkrapfen in brauner Butter und geriebenem Parmesan

2021 Masetto Doré

*Chardonnay aus einem einzigen Weinberg: Masnani nahe dem Dorf Pressano. Der Wein hat seinen
Namen von seiner hellen, gold gelben Farbe. Frisch und harmonisch, mit Noten von reifen
Früchten, Mandeln, schwarzem Tee und weißer Schokolade. Komplexes Zusammenspiel zwischen
Frische und Kraft durch Reife im Holzfass.*

Schweinefilet vom Strohschwein rosa gebraten mit Portwein-Jus, rotem Zwiebel-Konfit,
glasierten feinen Bohnen und Rosmarin-Kartoffeln

2020 Masetto Nero

*Eine Cuvée nach alter Familientradition aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Teroldego – alte
Rebstöcke auf Dolomitengestein mit kurzem Barriqueausbau liefern ein kraftvoll rubinrotes Urgestein
mit Noten von Blaubeere, Himbeere, Kakao und Vanille.*

Crème Brûlée vom Rhabarber mit Erdbeer-Sorbet

2021 Masetto Dulcis

*Eine viermonatige Trocknung von bestem Lesegut von Moscato Giallo, Sauvignon blanc, Riesling
Renano, Chardonnay und Gewürztraminer zeigen eine goldgelbe Farbe und üppige Aromen von
exotischen Früchten und Honig.*

Menü pro Person inkl. Weine und Aperitif € 70,00