

## Vino

### SIRMIAN PINOT BIANCO, 2022

*Cantina Nalles-Magrè*

Il bouquet ampio con sentori di mela, agrumi e ananas maturo. Grazie alla varietà di rocce primitive nel terreno ci delizia con una straordinaria mineralità, eleganza piena e acidità decisa, piacevolmente fresco e vivace al palato nel finale. Eccellente aperitivo, si accompagna bene anche ad antipasti, primi piatti, pasta e secondi di pesce.

Euro 52,00

### ATHOS 2017

*Residenza Dolomytos Sacker*

50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc. Rosso rubino intenso. Uno spettro complesso di aromi, come frutti di bosco maturi e rossi. Denso, succoso in bocca con tannini fini.

Espressivo con una finitura fine ed elegante. Si abbina perfettamente a piatti di selvaggina e carne.

Euro 72,00

## IL NOSTRO CONSIGLIO PER L'INVERNO

### WEISSBURGUNDER VERUS, 2023

*Ritterhof*

Questo vino ha un tipico colore chiaro con riflessi verdi. Bouquet complesso che spazia dalla mela verde alla frutta tropicale matura. Acidità vivace, impressionante pienezza, eleganza, salinità e meravigliosa lunghezza in bocca.

Euro 38,00

### CHIANTI BISKERO, 2022

*Salcheto*

Caratterizzato da aromi intensi di ribes, fragole, frutti di bosco e mirtilli. Equilibrato, è un vero rosso toscano, con un finale squisitamente minerale e persistente.

Euro 40,00

Sabato, 22 febbraio 2025

## Menu

Buffet d'insalate Mirabell 

### ANTIPASTI

Cavolfiore ♦ broccoli gratinati con Taleggio ♦ olio al pomodoro 

Capasanta ♦ puré di piselli ♦ tartufo nero

Tatare di manzo ♦ burro alle erbe ♦ brioche

### PRIMI PIATTI

Spremuta di mela, carota, pera e zenzero 

Crema di zucca ♦ crostini di pane

Tagliolini ♦ salsa al basilico ♦ gamberi ♦ pomodori secchi

Canederlo di spinaci ♦ salsa al formaggio

### PIATTI DI CARNE, PESCE OPPURE VEGETARIANO

Guancia di vitello brasata ♦ salsa al vino Porto

Puré di verdura ♦ patate al forno

Noce d'agnello arrostita ♦ jus di scalogno

Cavolo stufato ♦ rösti bernese

Filetto d'orata alla griglia ♦ avocado 

Peperoni al balsamico ♦ anacardi leggermente piccanti

Polenta ♦ funghi ♦ prezzemolo

### FRUTTA E FORMAGGIO DAL BUFFET

### DOLCI

Sorbetto all'ananas e basilico 

Bananasplit "Mirabell"

Millefoglie ♦ crema chantilly ♦ mango

Segniamo le pietanze Logi con la nostra 



# MIRABELL

## *Classic's*

Consommè con pastina

Penne/Spaghetti al pomodoro con mozzarella

Penne/Spaghetti al ragù

Paillard di vitello con con contorni del giorno

Cotoletta alla milanese con contorni del giorno