

# MENU

Hotel  
GENZIANA  
\*\*\*\*\*  
dal 1928

Cena

Vini consigliati:

Alto Adige – Sauvignon St. Valentin  
2020

Cantina S. Michele/ Appiano - 45,00 € 🍷 11,00 €

Alto Adige – Cabernet riserva Kirchhügel  
2018

Cantina di Cortaccia - 35,00 € 🍷 8,50 €

Desiderate assaggiare un vino della nostra  
collezione Bordeaux?

Château Haut Marbuzet 2015  
Saint Estephe

L'Haut-Marbuzet 2015 è composto da 40 %  
Merlot, 50 % Cabernet Sauvignon più 5 % tra  
Cabernet franc e Petit Verdot. E' di colore  
viola granato medio, con sentori di prugne,  
cassis e scatola di spezie, terra ed erbe. La  
bocca ferma e vivace offre una buona  
espressione e un finale terroso.

Gustatelo fino al 2030.

🍷 20,00 € 🍷 24,00 €

La nostra lista dei vini:



Ortisei Val Gardena, 27 settembre 2021

Insalate fresche dal nostro buffet

Salmone marinato al pepe rosa con rafano,  
erbe selvatiche e cialda di pane (1, 4, 7, 9)

Animelle di vitello panate al pane panko,  
cipolla caramellata e "Graukäse" (1, 3, 7, 9)

Consommé di manzo profumato al cognac  
con brunoise di verdure e risone (1, 9, 12)

Vellutata di fagioli cannellini  
con cozze al prezzemolo (9, 14)

Risotto Carnaroli mantecato cacio e pepe  
con perle di tartufo (7, 9, 12)

Ravioli di pasta al pomodoro ripieni al pesto  
con calamari grigliati (1, 3, 7, 9, 14)

Soufflé al formaggio e funghi trifolati (1, 3, 7, 9)

Sorbetto al limone e menta

Filetto di manzo Chateaubriand,  
sedano rapa, taccole e jus al vino rosso (7, 9, 12)

Petto d'anatra al ginepro, sedano rapa,  
taccole e jus al vino rosso (7, 9, 12)

Orata in crosta di olive nere,  
spuma di patate all'olio d'oliva e taccole (1, 4, 7, 9)

Uovo poché con spuma di patate all'olio d'oliva  
e taccole (3, 7, 9)

Semifreddo alla nocciola con salsa al rum e kiwi (1, 3, 7, 8)

Bavarese al cioccolato con frutti di bosco (1, 3, 7)