

# Menu

Antipasti, insalate, verdure cotte e grigliate al buffet

## *Primi piatti*

Ravioli di rapa rossa ripieni di patate e formaggio grigio  
con burro ed erba cipollina



Pappardelle di farina di segale con speck e funghi nostrani



Vellutata di erbe di montagna con spuma di caprino  
ai frutti di bosco



Mezze maniche con salsa di pomodoro o ragù

## *Secondi piatti*

Stinco di maialino da latte al forno con salsa al cumino,  
crauti stagionati e polenta di Storo



Medaglione di controfiletto di cervo con salsa al  
ginepro, crauti rossi e polenta di Storo

## *Piatto vegetariano*

Formaggio dobbiaco alla piastra con polenta e funghi

## *Dessert*

Dolci ladini assortiti

## *Vini consigliati:*

*Bianco: Sauvignon Porphy Niedrist € 36,00*

*Rosso: Blauburgunder Trattmann Riserva Girlan € 55,00*

*Buon appetito augurano Famiglia Costamoling e il Team Marmolada*

# Menu

Vorspeisen, Salate, gekochtes und gegrilltes Gemüse am Buffet

## *Vorspeisen*

Rohren-Ravioli gefüllt mit Kartoffeln und Graukäse  
an Butter und Schnittlauch



Roggenmehl-Pappardelle (Pasta) mit Speck und einheimischen Pilzen



Bergkräuter-Cremesüppchen mit Ziegenmilchmousse an Waldbeeren



Mezze maniche (Pasta) mit Tomatensauce oder Ragout

## *Hauptgerichte*

Milchschweinchenhaxe vom Rohr mit Kümmelsauce,  
Sauerkraut und Polenta aus Storo



Hirschlenden-Medaillon mit Wacholdersauce, Blaukraut  
und Polenta aus Storo

## *Vegetarisches Gericht*

Gegrillter Toblacher Käse mit Polenta und Pilzen

## *Dessert*

Ladinische Dessertauswahl am Buffet

## *Weinempfehlung:*

*Weiß: Sauvignon Porphy Niederist € 36,00*

*Rot: Blauburgunder Trattmann Riserva Giralan € 55,00*

*Guten Appetit wünscht Familie Costamoling und Marmolada Team*

# Menu

Starters, salads, boiled and grilled vegetables at the buffet

## *First courses*

Red turnip ravioli stuffed with potatoes, gray cheese,  
butter and chives



Rye flour pappardelle (pasta) with speck and local mushrooms



Mountain herb creamy soup with goat cheese mousse and berries



Mezze maniche (pasta) with tomato sauce or meat sauce

## *Main courses*

Suckling pig shin with cumin sauce  
sauerkraut and polenta from Storo



Roe deer loin medallion with juniper sauce, red sauerkraut  
and polenta from Storo

## *Vegetarian dish*

Grilled Toblach cheese with polenta and mushrooms

## *Dessert*

Assorted Ladin Sweets

## *Suggested wines:*

*White: Sauvignon Porphyr Niedrist € 36,00*

*Red: Blauburgunder Trattmann Riserva Giralan € 55,00*

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