



**vigilius**  
mountain resort.  
semplicemente: essere.

## La vostra cena natalizia 2020 Ristorante 1500

Lieti di averci scelto per festeggiare la vostra cena natalizia,  
vi auguriamo un sereno Natale.

Il vigilius team

# Soggiorno

Mentre giù a valle scintillano i mercatini di Natale, in montagna si diffonde il silenzio dell'inverno. Le luci colorate alimentano il fremito di anticipazione del periodo natalizio, che cresce la sera davanti al camino del vigilius mountain resort. Tempo di storie, piccoli segreti, tempo per sé stessi.

Trascorrete la vostra cena natalizia insieme ai vostri collaboratori e sorprendeteli con un pernottamento al vigilius. Prepariamo anche buoni omaggio per soggiorni privati.

Camera doppia: da Euro 280,00 a notte

Camera doppia uso singolo: da Euro 210,00 a notte

# Aperitivo

## **Aperitivo 1**

Noccioline sabbiate e vigilius chips

Bevanda natalizia alcolica

Bevanda natalizia analcolica

Acqua vigilius

Euro 10,00 a persona

## **Aperitivo 2**

Mini "Tirteln" con spinaci

Torta salata al "Graukäse"

Cono salato ripieno di mousse al salmone e erba cipollina

Bevanda natalizia alcolica

Bevanda natalizia analcolica

Acqua vigilius

Euro 15,00 a persona

# Proposte menù

## Tradizionale

Tartare di manzo, pan brioche, bernese, lamponi

*Roero Arneis DOCG, 2018, Vigneto Prunotto, Alba, Piemonte*

Fettuccine di grano saraceno con ragù di selvaggina, funghi e castagne

*Lagrein Rosè Kretzer DOC, 2019, Tenuta Unterganzner, Cardano, Alto Adige*

Guancia di vitello brasata, purea di patate, zucca, porcini

*Anticus Merlot-Cabernet DOC, Cantina Nals Margreid, 2016, Nalles, Alto Adige*

Frittelle di mele con salsa vaniglia alla grappa e gelato alla cannella

*Baronesse Passito Baron Salvatori Moscato Giallo DOC, 2017, Cantina Nals-Magreid, Alto Adige*

## Innovazione della tradizione

Lucioperca in olio cottura su crema di spinaci e finferli neri con briciole di "Schüttelbrot"

*Chardonnay "Cardellino" DOC, 2019, Elena Walch, Termeno, Alto Adige*

Mezzelune di grano saraceno, zucca, ragù di cervo, ricotta affumicata

*Goldmuskateller Graf DOC, 2018, Cantina Merano, Marlengo, Alto Adige*

Scamone d'agnello, purea di zucca, radicchio di Treviso

*Cabernet Sauvignon DOC, 2017, Sass Roà, Cantina Laimburg, Ora, Alto Adige*

Strudel 2020: zuppetta di mele, gelato uvetta e grappa, cannella

*Gewürtztraminer Passito "Juvelo" DOC, Cantina Andrian, 2016, Terlano, Alto Adige*

## Creativo

Tartare di cervo della macelleria "Holzner", yogurt di capra, pan brioche mela e ginepro  
*Sauvignon Floreado DOC, 2019, Tenuta Donà, Appiano, Alto Adige,*

Risotto, quaglia, tartufo, nocciole  
*Sylvaner DOC, 2018, Tenuta Köfererhof, Novacella, Alto Adige*

Controfiletto di vitello al pane verde, millefoglie di patate, radicchio di Treviso al vino rosso e salsa alla senape  
*Pino Nero Anrar DOC, 2017, Cantina Andriano, Terlano, Alto Adige*

Panna cotta allo zafferano, mandorle caramellate, gelato allo yogurt, frutti di bosco  
*Sauvignon Blanc Passito "Saphir" DOC, Cantina Laimburg, 2016, Ora, Alto Adige*

Dopo cena serviremo pasticceria di Natale fatta in casa.

|   |                      |
|---|----------------------|
| Menù a 3 portate                          | Euro 50,00 a persona |
| Menù a 3 portate con accompagnamento vini | Euro 86,00 a persona |
| Menù a 4 portate                          | Euro 60,00 a persona |
| Menù a 4 portate con accompagnamento vini | Euro 96,00 a persona |

Biglietti della funivia inclusi – corse fino alle ore 23.00