



Il team del **Ristorante Sexta Hora** Vi augura **numerosi momenti deliziosi**

perché „ **Il mondo appartiene a chi sa assaporare** “

Moso, Dolomites.Life.Hotel Alpenblick****s

Markus **Lanzinger**

Florian **Schweikl**

Jan **Cunik**

Menu a 4 portate 72,00 Euro / incluso accompagnamento vino 96,00 Euro
Ogni portata aggiunta 10,00 Euro / incluso accompagnamento vino 16,00 Euro

Raggi di sole

Agnello | finocchi | latticello

**

Tartara di vitello | erbe

**

Pomodoro

**

Cracker di montagna | prosciutto di cervo | maionese al cirmolo

coperto alpino

pane fatto in casa di cereali nostrani

burro | strutto

sale alle erbe | Olio d'oliva

Un salto dalla cucina

Nido di quaglia | variazione di cavolfiore | caviale di trota | schiuma di spugnola



Cima 9

salmerino | Lardo | variazione di piselli | panna acida

Chardonnay St. Valentin – Cantina St. Michael, Appiano

Cima 10

pancetta | prugne | fegato d'oca | “Kaiserschmarrn”

Weißburgunder Barthenau – Cantina J. Hofstätter, Termeno

Cima 11

Fagottini di erbe selvatiche | finferli autunnali | fondo di fiori di camomilla | spinaci

Pinot Grigio Unterebner – Cantina di Termeno

Cima 12

Filetto di lucioperca glassato | cipolle | Speck | origano | purea di patate

Cuvée Manna (Riesling, Sauvignon, Chardonnay, Gewürztraminer) – Franz Haas, Montan

Cima Grande

capriolo | agretti | sedano | patate | prezzemolo | mirtilli

Merlot Riserva Staves - Kellerei Kornell Siebeneich

Tesoreria

Nocciola | topinambur | mela verde

Sauvignon Saphir Passito – tenuta Laimburg

Mercato dei golosi

Praline | petit fours