

Unser kulinarisches Programm im Herbst und Winter 2023

Il nostro programma culinario autunno ed inverno 2023

Vom 3. bis 15 Oktober

**Menü mit Südtiroler  
Edelkastanien**

mit Begleitung von  
Südtiroler Weinen



dal 3 al 15 ottobre **menú a  
base di castagne Alto  
Atesine** pregiate con  
abbinamento di vini Alto Atesini

Vom 18. bis 29. Oktober

**Menü mit japanischen  
Gerichten** von unserem

Souchef Takahiro Uematsù  
mit Begleitung von  
italienischen und  
französischen Weinen



Dal 18 al 29 ottobre **menù  
giapponese** dal nostro  
souchef giapponese Uematsù  
Takahiro con abbinamento di  
vini italiani e francesi

**Kurze Betriebsferien**

vom 30. Oktober bis 7.  
November



**Breve chiusura per ferie!**

Dal 30 ottobre al 7 novembre

Vom 10. bis 19. November

**Menü von der Martini Gans**  
mit Begleitung von  
österreichischen und  
deutschen Weinen



Dal 10 al 19 novembre **menù di  
oca S. Martino** con  
abbinamento di vini dell'Austria  
e della Germania

Vom 22. November bis 3.

Dezember **Menü mit  
Edelfischen,  
Meeresfrüchten und  
Krustentieren**



Dal 22 novembre al 3 dicembre  
**menù a base di pesce  
pregiato, frutti di mare e  
crostacei**

Ab Anfang November bis  
Ende Dezember gibt es auch  
Gerichte mit **weißem Alba  
Trüffel und Norcia Trüffel**



Da inizio di novembre sino alla  
fine di dicembre, proponiamo  
anche piatti a base di **tartufo  
bianco di Alba o nero**