



Rio Pusteria

Sabato 16/03/2019 - Wine & Fish

- **Punto d'Incontro:** Malga Nesselhütte
- **Malghe partecipanti:** Nesselhütte, Pichlerhütte, Bergrestaurant Jochtal, Nockalm
- **Viticoltori:** Tenuta Lanz, Cantina Valle Isarco, tenuta Ebnerhof
- **Esperti:** Il Cavaliere & accompagnatore
- **Iscrizione:** Info Rio Pusteria, T 0472 886 048, info@villnoess.info

Piatti

- **Malga „Nesselhütte“:**
 - Aperitivo con salmone affumicato**Accompagnamento vini: Tenuta Lanz**
- **Malga „Pichlerhütte“:**
 - Zuppa di formaggio grigio**Accompagnamento vini: Tenuta Ebnerhof, Cantina Valle Isarco**
- **Malga „Bergrestaurant Jochtal“:**
 - Filetto di branzino su crema di pastinaca con pomodorini al forno**Accompagnamento vini: Cantina Valle Isarco, tenuta Ebnerhof**
- **Malga „Nockalm“:**
 - Semifreddo di amaretti su composta di mele**Accompagnamento vini: Cantina Valle Isarco**

Mercoledì 20/03/ 2019 – Wine & Jazz

- **Punto d'Incontro:** Malga Ochsenalm
- **Malghe partecipanti:** Ochsenalm, Anratterhütte, Gitschhütte, Bacherhütte
- **Viticoltori:** Tenuta Lanz, Cantina Valle Isarco, tenuta Ebnerhof
- **Esperti:** Il Cavaliere & accompagnatore
- **Iscrizione:** Info Rio Pusteria, T 0472 886 048, info@villnoess.info

Piatti

- **Malga „Ochsenalm“:**
 - Aperitivo con tartine**Accompagnamento vini: Tenuta Ebnerhof, Cantina Valle Isarco**
- **Malga „Anratterhütte“:**
 - Ravioli ripieni di ricotta e cipolla e con crescione fresco**Accompagnamento vini: Tenuta Lanz, tenuta Ebnerhof**
- **Malga „Gitschhütte“:**
 - Filetto di manzo con patate e verdura grigliata**Accompagnamento vini: Cantina Valle Isarco, tenuta Ebnerhof**
- **Malga „Bacherhütte“:**
 - Variazione di dolci con specialità tirolesi e sala alla vaniglia**Accompagnamento vini: Cantina Valle Isarco**

