



Val di Funes

Sabato, 02/03 & mercoledì, 06/03/2019

- **Punto d'Incontro:** Malga Zanser Schwaige, alle ore 9.00
- **Malghe partecipanti:** Malga Zanser Schwaige, Malga Geisler, Malga Zannes
- **Viticoltori:** Tenuta Manni Nössing, Tenuta Wassererhof, Cantina Valle Isarco, tenuta Griesserhof
- **Esperti:** Sommelier Rene Mair, cantautore Sepp Messner Windschnur
- **Iscrizione:** Ufficio Informazioni Val di Funes, T +39 0472 840 180, info@villnoess.info

Piatti

- **Malga „Zanser Schwaige“:**
 - Speck meets Wine: Degustazione di speck**Accompagnamento vino: Cantina Valle Isarco**
- **Malga “Geisler Alm”:** Pesci dei ruscelli di montagna altoatesini
Fingerfood:
 - Raviolo con zafferano e gamberi
 - Rösti di patate con caviale e panna acida
 - Sardelle con cipolla all'agrodolce
 - Trota affumicata con cetrioli
 - Orata su verdura grigliata
 - Sogliola fritta su insalata di mela e sedano
 - Calamari con verdura*Piatto principale:*
 - Trota di ruscello della Val Passiria al cartoccio con risotto alla zucca, amaretto e mele**Accompagnamento vini: Tenuta Manni Nössing, tenuta Wassererhof, tenuta Griesserhof**
- **Malga „Treffpunkt Zans“:**
 - „Ribbler“ al grano saraceno con pere
 - „Collertittn“ (specialità di lievito)
 - Strudel
 - Frittata dolce gelata
 - „Krapfen“ al papavero**Accompagnamento vini: Cantina Valle Isarco, tenuta Griesserhof**

