

**SCHLERNGENUSS
FESTIVAL DEL GUSTO
DOLOMITES**
100% von do 100% chilometro zero

Ristorante Romantik Hotel Turm – Fiè allo Sciliar

„Krapfen“ ripieno di formaggio brie su misticanza con mele e noci

Brie: Hof zu Fall | Misticanza: Gatschhof | Mele e noci: Grottnerhof

Crema di patate ed erbe aromatiche con uovo cotto a bassa temperatura

Patate: Tasiolerhof | Erbe: Turm Rosengarten | Uovo: Gatschhof

„Schupfnudel“ con ragú di salsiccia e aglio orsino

Patate: Tasiolerhof | Salsiccia: Stampferhof | Uova: Gatschhof | Aglio orsino:
Grottnerhof

Duetto del manzo di Fié

Manzo: Macelleria Stefan

Semifreddo allo yogurt e menta con composta di rabarbaro

Yogurt: Hof zu Fall | Menta: Turm Rosengarten | Rabarbaro: Gatschhof | Uova:
Gatschhof



EINE INITIATIVE VON | UN'INIZIATIVA DI:



MIT UNTERSTÜTZUNG VON | CON IL SOSTEGNO DI:

