



Ristorante Jasmin

Chiusa, venerdì 25 maggio 2012 ore 20

Chef Matrin Obermarzoner, “Jasmin” – Chiusa (BZ)
Chef Giampaolo Raschi, “Guido” - Rimini

Aperitivo di benvenuto

Metodo Classico Brut Rosè Athesis Alto Adige

Antipasto

Seppia e squalquerone, con erbe aromatiche

Müller Thurgau Athesis Alto Adige 2011

Primo

Tortelli di piccione Royale con mandorle e crema di pastinaca

Chardonnay Maso Reiner Alto Adige 2010

Secondo

Maialino in crosta d'abete, asparagi di terlano e verdure

Pinot Nero Maso Reiner Alto Adige 2009

Dessert

Zuppa di latte, pane profumato alla vaniglia e frutti di bosco

Moscato Rosa Athesis Alto Adige 2009

