



"Brain food für Genießer" am 19. April im Schloss Maretsch

präsentiert vom Sternekoch Fabio Baldassarre, Restaurant L'Altro Mastai, Rom

Aperitif – Gourmet-Häppchen vom Chefkoch:

Frittierte Käseballchen aus Römischem Pecorino
Krokante Senfmandeln
Blätterteig-Grissini gefüllt mit Sardinen und Oliven
"Finanzieri" mit Nuss und Thunfischeiern,
Zwiebel-Speck-Brötchen

Vorspeise:

Fischsuppe "l'Altro Mastai"

Erster Gang:

Jakobsmuscheln im Teigmantel aus geröstetem Getreide auf Gemüsesuppe

Zweiter Gang:

Rinderfilet mit Frühlingsgemüse, Pilzen und Waldbeeren auf Lagrein-Sauce

Dessert:

Fabio`s Dessert-Trio: Meringuen-Schaum mit Zitronencreme, Mosttörtchen,
Bitterschokoladen-Zauber

Das Menü wird von Südtiroler Spitzenweinen begleitet