

Menu degustazione

Piccolo benvenuto

Oktopus Salat mit mariniertem Gemüse und Zitronen-Öl

2016, Sauvignon, Sirch, Friaul

Tortelli gefüllt mit Rucola und Kartoffeln auf Tomaten-Fonduta

2016, Marmorelle bianco, Tenute Rubino, Apulien

Seeteufelmedaillons mit rote Beete-Flan und Champagne-Schaum

2016, Fiano d Avellino, Villa Matilde, Kampanien

Sauerrahm-Pannacotta al Bergamotto mit Kiwi-Ragout

2015, Sanguè di Giuda, Conte Vistarino, Lomberdei

Menu € 47

Mit Weinbegleitung € 72

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.“