

Menu degustazione

Piccolo benvenuto

Tartar vom isländischen Saibling mit Avocadomousse und rote Beete

2017, Sauvignon blanc, Puiatti, Friaul

Tortelli gefüllt mit Ricotta und Cime di rapa an aglio, olio e peperoncino

2013, Timorasso, Cascina Montagnola, Piemont

Gegrillter Wolfsbarsch mit Saisongemüse und Tamarillo

2017, Grillo, Sibiliana, Sizilien

Pastiera napoletana mit Zitrusfrüchten-Spuma

Moscatel Emilin Sherry, Lustau, Jerez de la frontera

Menu € 51

Mit Weinbegleitung € 79

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