

# ***Menu degustazione***

***Piccolo benvenuto***

***Rindercarpaccio mit schwarzem Trüffel und Portulak***

*2015, Timorasso Ronchetto, Paolo Poggio, Piemont*

\*\*\*

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

*2017, Sauvignon blanc, Puiatti, Friaul*

\*\*\*

***Gegrillter Wolfsbarsch mit Saisongemüse und Tamarillo***

*2017, Grillo, Sibiliana, Sizilien*

\*\*\*

***Panna cotta mit Mango-Tartar***

*Moscatel Emelin, Sherry, Lustau, Jerez de la Frontera*

***Menu € 55***

***Mit Weinbegleitung € 84***

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