

# ***Menu degustazione***

***Piccolo benvenuto***

***Kalbstafelspitz mit Salsa verde und Senffrüchte***

*2021, Friulano, Puiatti, Friaul*

\*\*\*

***Tortelli gefüllt mit Mascarpone, Ricotta und getrocknete Tomaten auf Gorgonzolafondue***

*2021, Kubrick, Cantina Bolzano, Südtirol*

\*\*\*

***Gegrilltes Goldbrassefilet auf Hokaido-Kürbispüree, Pfifferlingen und Wildkräutersalat***

*2021, Insolia, Sibiliana, Sizilien*

\*\*\*

***Kokosnuss-Pannacotta mit Passionsfrüchten und Crumble***

*2021, Moscato di Trani, Pian di Tufara, Rivetti, Apulien*

***Menu € 65***

***Mit Weinbegleitung € 95***

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