

# *Menu degustazione*

*Piccolo benvenuto*

\*\*\*

*Gebratene Gambas auf gedünstetem Scarola mit Bisque und Thymian*

*2021 Sauvignon blanc, Puiatti, Friaul*

\*\*\*

*Tortelli gefüllt mit Spinat und Ricotta auf Haselnußbutter*

*2021, Vermentino, Pala, Sardinien*

\*\*\*

*Gebratenes Steinbuttfilet an gedünstetem weißen Portwein Chicoree und  
Saubohnenpüree*

*2021, Plötzner Weißburgunder, St. Pauls, Südtirol*

\*\*\*

*Pistazien- Tartelette mit Haselnußeis*

*Frangelico ghiacciato*

*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.“*