

# ***Menu Degustazione***

***Piccolo benvenuto***

\*\*\*

***Black Angus Roastbeef mit Trüffel-Frischkäsemousse und Wildkräuter***

*2021, Malvasia bianca, Tenute Rubino, Apulien*

\*\*\*

***Tortelli gefüllt mit Spinat und Ricotta in Salbeibutter***

*2022, Sauvignon Abrigat, Cadia, Piemont*

\*\*\*

***Gegrillter Thunfischsteak mit weißen und grüner Spargel auf Vinaigrette von getrockneten Tomaten und Oliven***

*2022, Grillo, Sibiliana, Sizilien*

\*\*\*

***Pannacotta mit Waldfrüchten-Gelee***

*2021, Centive Moscato d'Asti, Olim Bauda, Piemont*

***Menu € 69***

***Mit Weinbegleitung € 99***

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