

# ***Menu degustazione***

***Piccolo benvenuto***

\*\*\*

***Gebackener Caprino-Käse mit gedünstetem Radicchio tardivo und Preiselbeeren***

*2023, Inzolia, Sibiliana, Sizilien*

\*\*\*

***Hausgemachte Tortelli gefüllt mit Kürbis und Ricotta auf Butter-Salbei-Sauce***

*2023, Kubrick, Cantina Bolzano, Süd.Tirol*

\*\*\*

***Kabeljau aus dem Ofen mit getrüffeltem Kartoffeln und Artischocken***

*2023, Friulano, Puiatti, Friaul*

***oder***

***Geschmorte Kalbsbäckchen auf Knollselleriepüree und grünen Bohnen***

*2020, Birillo, Marsiliana, Toskana*

\*\*\*

***Catalana mit Zitronengrass und Mandarinen***

*Moscato dolce, Buonamico, Toskana*

***Menu € 75***

***Mit Weinbegleitung € 105***

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