

# ***Menu degustazione***

***Piccolo benvenuto***

\*\*\*

***Meeresfrüchte-Salat mit Sellerie, Kartoffel und Zitronen-Vinegrate***

*2024, Insolia, Sibiliana, Sizilien*

\*\*\*

***Spaghetti chitarra alla Busera mit Gambas und Tomaten-Confit***

*2023, Fiano d 'Avellino, Janare, Kampanien*

\*\*\*

***Kabeljau aus dem Ofen mit Kartoffel-Creme und Artischocken***

*2023, Friulano, Puiatti, Friaul*

***oder***

***Argentinisches Rinder-Entrecote mit grünem Spargel, Bratkartoffeln und Rotweinsauce***

*2021, Chianti classico, Le Corti, Toskana*

\*\*\*

***Ricotta-Törtchen mit Zimtsauce***

*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.“***