

Menu degustazione

Piccolo benvenuto

Brokkoliflan auf Ricotta-Zitronencreme mit gerösteten Mandeln

2024, Fiano, Janare, Kampanien

***Hausgemachte Tortelli gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse
in Tomatenfondue***

2024, Grecanico, Sibiliana, Sizilien

Schattenfisch in bagna cauda (Sardellen-Koblauchsoße) mit gemischtem Gemüse

2024, Vermentino, Gamal, Camigliano, Toskana

oder

Brasato vom Rind auf Petersilienwurzelpüree mit Wildbrokkoli in Rotweinsoße

2021, Punta Aquila, Tenute Rubino, Apulien

Lauwarm servierte Pastiera napoletana in Vanillesoße

Moscato d'Asti, Olim Bauda, Piemont

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.“***