

# ***Menu degustazione***

***Piccolo benvenuto***

\*\*\*

***Lauwarmer Meeresfrüchtesalat, bestehend aus Oktopus, Garnelen und Sepien mit Sellerie und Kartoffelwürfel***

*2024, Sauvignon Blanc, Puiatti, Friaul*

\*\*\*

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

*2024, Greccanico, Sibiliana, Sizilien*

\*\*\*

***Wildlachs aus dem Ofen mit Butterspinat und Gemüse auf Hollandaiseschaum***

*2024, Gavi, Olim Bauda, Piemont*

*oder*

***Rinder-Entrecôte mit Cardoncelli-Pilzen auf Knollselleriepüree und Rotweinsoße***

*2016, Oltre me 'Susumaniello, Tenute Rubino, Apulien*

\*\*\*

***Ricotta-Törtchen mit frischen Pflaumen in Waldfrüchtecreme***

*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.“***