Menu degustazione

Piccolo benvenuto

***

Waldpilzflan auf Teleggiocreme und schwarzem Trüffel

2024, Pinot Grigio, Puiatti, Friaul

***

Hausgemachte Tortelli gefüllt mit Mortadella und Frischkäse in Butter-Salbeisoße

2024, Grillo, Sibiliana, Sizilien

***

Wolfsbarschfilet in Kürbis-Velouté und Pfifferlingen

2024, Gavi, Olim Bauda, Piemont

oder

Brasato vom Rind auf Knollselleriepüree und Wildbrokkoli

2016, Oltre me´Susumaniello, Tenute Rubino, Apulien

***

Torta caprese in Vanillesoße und frischen Waldbeeren

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."