

# ***Menu degustazione***

***Piccolo benvenuto***

\*\*\*

***Jakobsmuscheln in Quinoasalat und Mango***

*(2024, Pinot Grigio, Puiatti, Friaul)*

\*\*\*

***Hausgemachte Tortelli gefüllt mit Kartoffel und Taleggio, dazu rote Tropeazwiebel in Butter-Nuss-Essenz***

*(2024, Inzolia, Sibiliana, Sizilien)*

\*\*\*

***Wildgarnelen mit Petersilienwurzelflan in Dill-Bisque***

*(2024, Verdeca, Tenute Rubino, Apulien)*

*oder*

***Rinder-Entrecote mit Kartoffelpüree und frischen Artischocken in Rotweinsoße***

*(2024, Borgone, Rosso di Montalcino, Camigliano, Toskana)*

\*\*\*

***Ricotta-Törtchen in Vanillesauce***

*(2024, Moscato D'Asti, Olim bauda, Piemont)*

***Menu € 75 (mit Weinbegleitung € 105)***

***Buon Appetito :)***

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