

Menu degustazione

Piccolo benvenuto

Rote Beete Taschen gefüllt mit Ziegenkäse in Joghurt-Honig-Sauce und Nüssen

2024, Inzolia, Sibiliana, Sizilien

Hausgemachte Tortelli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Butter-Salbei-Sauce

2024, Ribolla gialla, Puiatti, Friaul

Zander mit Kartoffelkruste in Linsenragout und Balsamico-Essenz

2024, Gavi, Olim Bauda, Piemont

oder

***Rinder-Entrecote mit Kartoffelpüree und knusprig gebratenen Artischocken
in Rotweinsoße***

2021, Ol tre me, Susumaniello, Tenute Rubino, Apulien

Halbgefrorene Crema Catalana mit Waldfrüchten und gerösteten Mandeln

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.“