

Menu degustazione

Piccolo benvenuto

Thunfisch-Tartar mit Papaya-Würfeln und Fencheln

2024, Inzolia, Sibiliana, Sizilien

Hausgemachte Tortelli gefüllt mit Ricotta und Mangold aglio, olio e peperoncino

2024, Ribolla gialla, Puiatti, Friaul

Saiblingsfilet mit Spinat, Maispüree, gerösteten Mandeln und Thymian

2024, Gavi, Olim Bauda, Piemont

oder

Geschmorte Kalbsbäckchen auf Petersilienwurzelpüree und grünen Bohnen

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

Migliaccio napoletano (Ricotta-Griess-Törtchen) mit Orangen-Vanille-Sauce

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.“