

Menu degustazione

Piccolo benvenuto

Gebratene Rote Garnelen auf Cannellini-Bohnen-Creme, rote Paprika und Balsamico

2024, Greganico, Sibiliana, Sizilien

Hausgemachte Tortelli gefüllt mit Ricotta und Kürbis auf Parmesansauce

2024, Sauvignon blanc, Puiatti, Friaul

Salimbocca vom Seeteufel auf Erbsencreme, wild Brokkoli und schwarzem Trüffel

2024, Kubrick, Kellerei Bozen, Süd Tirol

oder

Kalbs-Ossobuco alla milanese mit Safran-Risotto und Rosmarin-Zitronen-Sauce

2024, Borgone biologico Montalcino, Camigliano, Toskana

Waldfrüchte-Pannacotta mit Jogurt-Mascarpone-Limetten-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.“