

Menu degustazione

Piccolo benvenuto

Gebeizter Lachs mit rosa Pfeffer, Dill, Avocado und Meerrettichcreme

2024, Inzolia, Sibiliana, Sizilien

Hausgemachte Tortelli gefüllt mit quattro formaggi (4-Käse) auf Parmesancreme mit marinierten roten Zwiebeln

2024, Ribolla gialla, Puiatti, Friaul

Schwertfisch-Medaillons auf Bärlauch-Risotto und Wildbrokkoli

2024, Roero Arneis, Cadia, Piemont

oder

Entenbrust mit gedünstetem Scarola, Rosinen und Wildpreiselbeermarmelade

2024, Rubick, Kellerei Bozen, Südtirol

Crème brûlée mit Erdbeeren 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.“