

Menu degustazione

Piccolo benvenuto

Rindertatar auf marinerter Zucchini mit Wachtelei

2024, Grecanico, Sibiliana, Sizilien

Hausgemachte Tortelli gefüllt mit gemischten Pilzen auf Parmesancreme

2024, Ribolla gialla, Puiatti, Friaul

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Gemüse und Granatapfelvinaigrette

2024, Fiano, Janare, Kampanien

oder

Kalbsrücken mit Cordoncelli-Pilzen, Spinat und Butter-Salbei-Sauce

2024, Rubick, Kellerei Bozen, Südtirol

Rhabarbertörtchen mit Erdbeereis auf Waldfrüchtecreme

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.“