

Menu degustazione

Piccolo benvenuto

***Meeresfrüchtesalat (bestehend aus Oktopus, Sepien und Garnelen)
mit Avocado, Gemüse und Kartoffelstückchen***

2024, Inzolia, Sibiliana, Sizilien

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Datteln

2024, Ribolla gialla, Puiatti, Friaul

***Gelbschwanzmakrele mit salsa verde (grüne Soße: Petersilie, Lauch, Gurke, etc),
gerösteten Pinienkernen und Wildkräutersalat***

2024, Roero Arneis, Cadia, Piemont

oder

Ausgelöste Wachtel mit Bratkartoffeln, Kenyabohnen und marinierte rote Zwiebel

2021, Punta Aquila, Tenute Rubino, Apulien

Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren

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.“***