

Menu degustazione

Piccolo benvenuto

*Gebratene Jakobsmuscheln auf Quinoa-Salat und Gemüsewürfelchen
mit Avocadocreme*

2025, Falanghina, Janare, Kampanien

*Hausgemachte Tortelli gefüllt mit gemischten Waldpilzen und Frischkäse
in Parmesancreme*

2024, Gavi, Olim Bauda, Piemont

Wolfsbarschfilet vom Grill mit Gemüse, Spinat und Zitronenöl

2024, Pinot Grigio, Puiati, Friaul

oder

*Iberico-Filet mit Pistazienkruste, dazu getrüffelte Polenta
und Pimientos de Padrón*

2021, Ol tre me, Sussumaniello Tenute Rubino, Apulien

Cheesecake mit Passionsfrucht-Gelee

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.“*