

11. April - 09. Mai 2022

SALUTO DELLA CUCINA

Amuse Bouche



PETTO D' ANATRA

Entenbrust

in sous vide gegart mit Garten-Wildkräutersalat,
Orangen, Crostino mit Wachtelei
und Balsamico-Orangenjus



RAVIOLI DI GRANO SARACENO

Buchweizen-Ravioli

gefüllt mit Wirsinggemüse, Kartoffeln und Salbei
auf Casera-Käse-Fonduta und frischem Knoblauch



MERLUZZO

Kabeljau

frittiert mit Panko-Panade
auf Kartoffel-Bärlauchpüree mit Zuckerschoten,
weißem Spargel und Estragon-Weißweinsauce

oder

COSCIOTTO DI AGNELLO

Lammkeule

geschmort in Kräuter-Rotweinsauce mit
mediterranem Gemüse und Gewürzkartoffelgratin



TORTA CAPRESE

Schokoladentorte

mit kandierten Orangenschalen, Orangencreme
und Mascarpone Schaum mit frischem Obst

Vier-Gänge-Menü € 69,00

Aperitif

Ferrari Maximum

Blanc de Blancs
METODO CLASSICO

Lunelli / Südtirol

0,1l €10,50 - 0,75l €65

Weißwein

Falaghina

TABURNO SANNIO

2020 / Fattoria La Rivolta / Kampanien

0,25l €10 - 0,75l €29,50

Pinot Grigio

MONGRIS

2021 / Marco Felluga / Friaul

0,25l €11 - 0,75l €32

Sauvignon

FLOREADO

2021 / Andrian / Südtirol

0,25l €12 - 0,75l €35

Rosèwein

Rosato

MONTEPULCIANO

2021 / Velenosi / Marken

0,25l €10 - 0,75l €29,50

Rotwein

Barbera d'Alba

2020 / Prunotto / Piemont

0,25l €11 - 0,75l €32

Aglianico

DEL TABURNO

2018 / Fattoria La Rivolta / Kampanien

0,25l €13,50 - 0,75l €39

Rosso di Montalcino

BIOLOGICO

2018 / San Polo / Toskana

0,25l €15,50 - 0,75l €46

Dessertwein

Moscato d'Asti

2021 / Luigi Einaudi / Piemont

0,25l €9,50 - 0,75l €28