



"Menue Primavera"

(18.02 - 26.03 täglich ab 17:00 Uhr)

Antipasto

TARTAR DI FASSONA CLASSICO CON CROSTINO

Tartar vom Piemonteser Fassona Rind mit Röstbrot

2022er Il Merlot Rosa Selezione Poletto Winebar 0,15l Glas

Primo

RISOTTO PRIMAVERA CON ASPARAGO VERDE

Risotto mit Erbsen und grünem Spargel dazu Parmesanhippe

2021er Il Pinot Grigio Selezione Poletto Winebar 0,15l Glas

Secondo

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON VERDURE PRIMAVERILI

E PATATA DOLCE ALLA GRIGLIA

Scheiben vom Kalb in Weißwein-Salbeisauce mit San Daniele Schinken

dazu Frühlingsgemüse und gegrillter Süßkartoffel

2019er Barbera d'Asti Cá del Pian La Spinetta 0,15l Glas

ODER

CARCIOFO FRANCESE BOLLITO CON VONGOLE VERACEE AL VINO BIANCO

Französische Artischocke gekocht mit Venus Muscheln in Weißwein-Sud

2019er Silvaner Cuvée Privée Castell 0,15l Glas

Dolce

MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO CON RABARBARO E FRAGOLE

Weißes Schokoladenmousse auf Rhabarber-Erdbeerkompott mit Vanille-Amaretto Sauce

2020er Malvasia delle Lipari Passito Hauner 5 cl Glas

3 GÄNGE MENÜ

(OHNE RISOTTO)

45,00

INKLUSIVE DER WEINBEGLEITUNG UND EINE FLASCHE WASSER 0,75L

72,60

4 GÄNGE MENÜ

55,00

INKLUSIVE DER WEINBEGLEITUNG UND EINE FLASCHE WASSER 0,75L

89,80

Dazu reichen wir Ciabatta Brot sowie Grissini
und Biologisches Olivenöl aus der Toskana