

#### **4 Gänge Degustations Menü 85 € p.P.**

*Wir servieren unser Menü nur Tischweise*

*SALUTO DALLA CUCINA / GRÜß AUS DER KÜCHE*

\*\*\*\*\*

*SALMONE SCOZZESE MARINATO / ARANCE  
SCHOTTISCHER LACHS GEBEIZT / ORANGENFILETS*

2022 Pinot Bianco \* San Michael Eppan (Alto Adige)

\*\*\*\*\*

*RAVIOLI DI BURRATA / TARTUFO DI STAGIONE  
HAUSGEMACHTE BURRATA RAVIOLI / SEASON TRUFFE*

2021 Chardonnay Flora \*\* Cantina Giralan • (Alto Adige)

\*\*\*\*\*

*CAPPELLO DEL PRETE / SEDANO RAPA / PATATE GRADINATE  
GESCHMORTES KALBS-BUGBLATT / SELLERIE PÜREE  
KARTOFFELGRATIN*

2022 Rosso dei Notri • Tua Rita \*\*\* • (Toscana)

\*\*\*\*\*

*PANNACOTTA / FRUTTI DI BOSCO  
PANNA COTTA / WALD BEEREN*

2021 Passito Lina • Stefano Antonucci \*\*\* • (Marche)

\*\*\*

**Weinreise mit 3 Etiketten 0,1l € 26 / 4 Etiketten 36 €**

**Ausgebaut in Edelstahltanks \* Ausgebaut im Barrique Fass \*\*  
Ausgebaut im großen Holzfass \*\*\***

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO -  
TENUTA DONNA VITTORIA 0,5 L. 30 EURO**