

### **3 Gänge Degustations Menü 70 € p.P.**

*Wir servieren unser Menü nur Tischweise*

*SALUTO DALLA CUCINA / GRUß AUS DER KÜCHE*

\*\*\*\*\*

*POLIPO ARROSTITO / SALSA ALLA MENTA / PATATE  
GEBRATENER OKTOPUS / MINZSAUCE / KARTOFFELN*

2023 Solo Fiano \* Michele Biancardi (Puglia)

\*\*\*\*\*

*FILETTO DI SPIGOLA / SALSA MEDITERRANA / SPINACI / PATATE  
WOLFSBARSCHFILET / MEDITERRANESAUCE / SPINAT / KARTOFFELN*

2022 Pinot Bianco \*\* Cantina Giralan • (Alto Adige)

\*\*\*\*\*

*SORBETTO ALLA PESCA CON FRUTTA DI BOSCO  
PFIRSICH SORBET / WALDBEEREN*

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

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

*Wir servieren unser Menü nur Tischweise*

*SALUTO DALLA CUCINA / GRUß 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)

\*\*\*\*\*

*ZUPPAINGLESE ALLE DUE CREME  
ZUPPAINGLESE ZWEIERLEI VERSCHIEDENE CREMES*

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

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