

Weinbegleitung

zur Vorspeise

Etna Bianco
Tenuta Planeta, Menfi, Sizilien

zur Pasta

Verdiccio dei Castelli di Jesi DOC
Az. Agr. Villa Bucci, Ostra Vetere, Marken

zum Zwischengang

Pinot Bianco -Berg-
Kellerei Nals, Margreid, Südtirol

zum Hauptgang

Tintilia de Molise Settevigne
Claudio Cipressi, San Felice del Molise, Molise

zum Dessert

Vino Santo Trentino Arèle
Pravis, Lasino, Trentino

Menü € 125 | Weinbegleitung € 70

Für Informationen über die enthaltenen allergenen Stoffe sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.

Für Sie „fabbri“ziert:

Vorspeise

**Gebratene Jakobsmuscheln
Delica-Kürbis I Mandarine**

Pasta

**Tortelloni von Büffelricotta
Schwarzkohl I Herbsttrüffel**

Zwischengang

**Filet vom Steinbutt
Fenchelkroketten I Salbei**

Hauptgang

**Ente I Rotkohl I Weinbergpflirsich
Balsamico-Reduktion**

Dessert

Mango I Hafer

Auswahl an italienischen Rohmilchkäsen € 17