

Weinbegleitung

zur Vorspeise

Etna Bianco
Tenuta Planeta, Menfi, Sizilien

zur Pasta

Felix Anton
Baron Longo, Neumarkt, Südtirol

zum Zwischengang

Arneis Langhe Saròt
Cascina Carlòt, Coalozzo, Piemont

zum Hauptgang

Appassimento IGP
Terre di Campo Sasso, Apulien

zum Dessert

Granello Vin Santo
Baron Ricasoli, Gaiole in Chianti, Toskana

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

**Romanesco-Tortelloni I Spinat
Parmesan 24 Monate I Wintertrüffel**

Zwischengang

**Filet vom Loup de Mer I Artischocken
Aal I Räucher-Beurre Blanc**

Hauptgang

**Tagliata vom Fassona-Rind I Schwarzwurzel
Perlzwiebel I Rotweinreduktion**

Dessert

Mango I Hafer

Auswahl an italienischen Rohmilchkäsen € 17