

Weinbegleitung

zur Vorspeise

Pinot Grigio

Livio Felluga, Brazzano, Friaul

zur Pasta

Lagrein Rosé

Alois Lageder, Margreid, Südtirol

zum Zwischengang

Hermes Diactoros I

Ômina Romana, Velletri, Latium

zum Hauptgang

I Tre Vescovi

Barbera d'Asti, Vinchio Vaglio, Piemont

zum Dessert

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

**Gebratener Oktopus
Paprika I Dill**

Pasta

**Cappelletti I Rote Beete
Schwarzer Trüffel I Blu di Bufala**

Zwischengang

**Filet von der Dorade I Kaisergranat I Vongole
Steinpilze I Räucherfond**

Hauptgang

**Piemonteser Kalb I Aubergine
Confierte Tomaten**

Dessert

Brombeere I Bio-Schokolade I Haselnuss

Auswahl an italienischen Rohmilchkäsen € 17