

# Weinbegleitung

*zur Vorspeise*

**Lugana -Limne-  
Tenuta Roveglia, Pozzolengo, Lombardei**

*zur Pasta*

**Bianco di Custoza -San Michelin-  
Az. Agr. Gorgo, Custoza, Venetien**

*zum Zwischengang*

**Pinot Bianco -Berg-  
Kellerei Nals, Margreid, Südtirol**

*zum Hauptgang*

**Vino Nobile di Montepulciano -aus der Magnum-  
Tenuta Poliziano, Montepulciano, Toskana**

*zum Dessert*

**Riesling Auslese  
Weingut Wwe. Thanisch, Bernkastel-Kues, Mosel**

*Menü € 125 | Weinbegleitung € 70*

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

*Für Sie „fabbri“ziert:*

*Vorspeise*

**Gelbflossenmakrele | Sellerie | Birne  
Ossietrakaviar | Zitronengras-Sorbet**

*Pasta*

**Kürbis-Gnocchi | Taleggio  
Schalotten**

*Zwischengang*

**Filet vom Steinbutt  
Fenchelkroketten | Salbei**

*Hauptgang*

**Rehrücken | Steinpilze  
Kakaobruchoße | Topinambur**

*Dessert*

**Apfel | Shiso | Sauerrahm**

**Auswahl an italienischen Rohmilchkäsen € 17**