

Weinbegleitung

zur Vorspeise

Torricella IGT
Barone Ricasoli, Gaiole in Chianti, Toskana

zur Pasta

Pinot Bianco -Berg-
Nals Margreid, Margreid, Südtirol

zum Zwischengang

Etna Bianco -Montalto-
Tenuta delle Terre Nere, Randazzo, Sizilien

zum Hauptgang

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

zum Dessert

Rieslaner Auslese
Weingut Juliusspital, Würzburg, Franken

Menü € 125 | Weinbegleitung € 70

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

Für Sie „fabbri“ziert:

Vorspeise

**Tatar vom Fassona-Rind | Pioppini-Pilze
Apfel-Rosmarin-Crème | Trüffel**

Pasta

**Kartoffel-Scamorza-Cappelletti
Wirsing | Calamaretti**

Zwischengang

**Zander | Castelluccio-Linsen
Radicchio Tardivo**

Hauptgang

**Miéral Taube | Spitzkohl
Fenchelsamen | Lakritz**

Dessert

Kumquat | Karotte | Zitrone

Auswahl an italienischen Rohmilchkäsen € 17