

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

Arneis Langhe Saròt
Cascina Carlòt, Coalozzo, Piemont

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

Hauptgang

**Ente I Rotkohl I Weinbergpfirsich
Balsamico-Reduktion**

Dessert

Mango I Hafer

Auswahl an italienischen Rohmilchkäsen € 17