

MENU TRADIZIONALE



14./15. & 16.02.2019

22. & 23.02.2019

PARMIGIANA DI MELANZANE

AUBERGINEN-AUFLAUF, BROT-CRUMBLE & BASILIKUM

2017 PINOT GRIS - ANSELMET

LO SPAGHETTO AL POMODORO

SPAGHETTI, VARIATION VON TOMATEN

2015 CHIANTI CLASSICO – ISOLE E OLENA

MANZO ALLA PIZZAIOLA

RINDERFILET, BÜFFELMOZZARELLA, TOMATEN, EI,

GERÄUCHERTES KARTOFFELPÜRREE

2013 CABERNET SAUVIGNON - ZONTA

PANNA COTTA

VANILLE, BROMBEEREN, JOGHURT

VIER-GÄNGE-MENÜ 59 €
MIT WEINBEGLEITUNG 79 €