

Für Sie „fabbri“ziert“:

Vorspeise

**Jakobsmuschel | Nduja
Mandel | Mango**

Pasta

Radicchio-Ravioli | Parmesan 24 Monate

Zwischengang

**Rotbarbe in Guazzetto
Alge | Schnittlauchöl**

Hauptgang

**Kronfleisch vom Fassona-Rind
Karotte | Rauch**

Dessert

Maracuja | Banane | Kokos

Auswahl an italienischen Rohmilchkäsen € 15

Weinbegleitung

zur Vorspeise

**Gewürztraminer „Leiten“
Kellerei Nals, Margreid, Südtirol**

zur Pasta

**Pinot Grigio
Livio Felluga, Brazzano, Friaul**

zum Zwischengang

**Rosé
Alois Lageder, Margreid, Südtirol**

zum Hauptgang

**Primitivo -Mandus-
Pietra Pura, Apulien**

zum Dessert

**9° Vino Frizzante
Cielo e Terre, Montorso Vicentino, Venetien**

Menü € 95 | Weinbegleitung € 45