

# Weinbegleitung

*zur Vorspeise*

**Randersacker Sonnenstuhl Silvaner 1. Lage  
Weingut Störrlein & Krenig, Randersacker, Franken**

*zur Pasta*

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

*zum Zwischengang*

**Verdiccio dei Castelli di Jesi DOC  
Az. Agr. Fratelli Bucci, Osta Vetere, Marken**

*zum Hauptgang*

**Valpolicella Superiore Ripasso  
Az. Agr. Brigaldara, San Pietro, Venetien**

*zum Dessert*

**La Madre Vermouth Rosado  
Batea, Spanien**

*Menü € 125 | Weinbegleitung € 70*

*Für Sie „fabbri“ziert“:*

*Vorspeise*

**Gelbflossenthunfisch I Kutzlebener Spargel  
Krustentieremulsion**

*Pasta*

**Erbsen-Tortelloni  
Pecorino I Leindotteröl**

*Zwischengang*

**Seeteufel I mediterranes Currykraut  
Spinat I Liebstöckel**

*Hauptgang*

**Geschmorte Kalbsrippe I Bries  
Gefüllte Morcheln I Lauch**

*Dessert*

**Erdbeere I Limette I Getreide**

**Auswahl an italienischen Rohmilchkäsen € 17**