

Weinbegleitung

zur Vorspeise

Roero Arneis DOCG
Az. Agr. Vietti, Castiglione Faletto, Piemont

zur Pasta

**Gewürztraminer -Leiten-
Nals, Margreid, Südtirol**

zum Zwischengang

Ambrae del Poliziano
Az. Agr. Poliziano, Montepulciano, Toskana

zum Hauptgang

Aglianco Rubrato
Feudo San Gregorio, Sorbo Serpico, Kampanien

zum Dessert

Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett
Weingut Wegeler, Bernkastel, Mosel

Menü € 95 | Weinbegleitung € 65

Für Sie „fabbri“ziert“:

Vorspeise

**Gebratene Jakobsmuschel I Sellerie
Panna Cotta von Bagna cauda I Feigenblätteröl**

Pasta

**Fontina-Agnolotti I Kastanien
schwarzer Herbsttrüffel**

Zwischengang

**Medaillons von Kabeljau
Kartoffelfächer I Bottarga I Nussbutter Schaum**

Hauptgang

**Hirschkalb I Trauben
Grappa I Bucheckern**

Dessert

Birne I Pinienkerne I Frischkäse

Auswahl an italienischen Rohmilchkäsen € 15