

Weinbegleitung

zur Vorspeise

Vermentino Plinio
Az. Agr. Paolo Bruni, Orbetello, Toskana

zur Pasta

Soave Classico
Az. Agr. Pieropan, Soave, Venetien

zum Zwischengang

Etna Bianco -Montalto-
Tenuta delle Terre Nere, Randazzo, Sizilien

zum Hauptgang

Merlot Rosato
Ômina Romana, Velletri, Latium

zum Dessert

Deutz Rosé Brut
Champagne Deutz, Aÿ, Champagne

Menü € 125 | Weinbegleitung € 70

Für Sie „fabbri“ziert“:

Vorspeise

**Ikejime Loup de Mer | Panzanella
Rote Zwiebeln | Tomatensorbet**

Pasta

**Ricotta-Lavendel-Cappelletti
Lila Kartoffeln | Ziegenfrischkäse | Pfifferlinge**

Zwischengang

**Gebackener Kaisergranat | Krustentiermayonnaise
Eingelegte Artischocken | Paprikacreme**

Hauptgang

**Knuspriges vom Perlhuhn | Zucchini
Buddhas Hand Zitrone**

Dessert

Aprikose | Karamell | Himbeere

Auswahl an italienischen Rohmilchkäsen € 17