



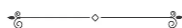
“Amuse-bouches”



Flan ai carciofi con fonduta di Parmigiano Reggiano e julienne di speck croccante
Artischocken-Flan mit Parmesan-Fondue und knusprigen Speck-Julienne

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2020

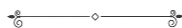
tenuta ornellaia, bolgheri - sauvignon blanc, viognier, vermentino



Linguine con asparagi verdi e crudo di scampi marinati
Linguine mit grünem Spargel und marinierten rohen Scampi

BLANCH DE LYNCH BAGES 2020

château lynch bages - sauvignon, sémillon, muscadelle



Capretto al forno marinato alle erbe aromatiche con patate, carote glassate e spinaci al burro
Braten vom Zicklein in Kräutern mariniert mit Kartoffeln, glasierten Karotten und Butterspinat

OMAGGIO A GILLO DORFLES 2017

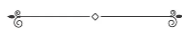
san salvatore 1988, paestum - aglianico

oppure

Filetto di branzino con salsa profumata all'aglio orsino
patate al vapore, carote glassate e finocchi gratinati
*Wolfsbarschfilet mit Bärlauch-Sauce
Salzkartoffeln, glasierten Karotten und gratiniertem Fenchel*

DIALOGO 2020

cantina ghidossi, cadenazzo - chardonnay, doral, johanniter, bianco di merlot



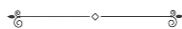
Tiramisù fatto in casa alle fragole, guarnito
Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu, garniert

oppure

Selezione di formaggi con mostarda di frutta
Käsevariation mit Senffrüchten

MUFFATO DELLA SALA 2018

marchesi antinori, castello della sala - grechetto, riesling, sauvignon, semillon, traminer aromatico



4 portate | Gänge 119

Abbinamento vini | *Weinbegleitung* “Selection” 89

3 portate | Gänge 105

Abbinamento vini | *Weinbegleitung* “Selection” 74