



DONNERSTAG, DEN 23. MÄRZ 2023

VORSPEISEN

Kürbismousse, gemischter Wildsalat und Speck

Kleiner Spinatflan mit Gorgonzola-Fondue und Walnüssen

ERSTER GÄNGE

Schwarzbrot-Gnocchi mit Kaninchenhackfleisch

Tortelli gefüllt mit Wildschwein mit Cardoncelli-Pilzen und Lärche

Spaghetti mit Tomatenwasser, Basilikum und kantabrischen Sardellen

HAUPTGÄNGE

Kalbsmedaillons mit Kartoffelpüree, Oliven und Zucchini

Iberisches Ferkel Pluma mit cremiger Karotte und sautiertem Eskariol

Störbarren, Spargel, knuspriges Brot und Mandarinenmayonnaise

Der Sommelier empfiehlt:

Custoza selezione "San Pietro", Le vigne di San Pietro € 35,00

Tintilia "Macchiarossa", Claudio Cipressi € 40,00

Erpacrife Rosé Dosaggio zero (Nebbiolo), Erpacrife € 45,00