

# Menu degustazione | Degustationsmenu



## PASQUA – OSTERSONNTAG

### “Amuse-bouche”

#### TARTARE

Tartare di manzo con burratina pugliese, marmellata di pomodorini e focaccia fresca  
*Rindstatar mit Burratina aus Apulien, Kirschtomatenmarmelade und frischer Focaccia*

#### ROEDERER COLLECTION 243

maison louis roederer, reims - pinot noir, chardonnay, pinot meunier

---

#### TAGLIOLINI E ASPARAGI

Tagliolini all'uovo fatti in casa con ragù di asparagi, vongole veraci e bottarga  
*Hausgemachte Eiernudeln mit Spargelragout, Venusmuscheln Veraci und Bottarga*

#### QUARZ 2021

cantina terlano, terlano - sauvignon

---

#### IL CAPRETTO

Capretto al forno con millefoglie di patate al timo e baby verdure glassate  
*Zicklein im Ofen gegart mit Thymiankartoffeln-Millefeuille und glasierte Babygemüse*

#### LA MIGLIORE 2015

chiodi, ascona - merlot

*oppure*

#### IL BRANZINO

Filetto di branzino spadellato con salsa al Prosecco e zafferano con spuma di patate all'olio EVO  
*Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Prosecco-Safransauce und EVO-Öl-Kartoffelschaum*

#### PALEO BIANCO 2020

le macchiole, bolgheri - sauvignon, chardonnay

---

#### PANNA COTTA

Panna cotta alle fragole con crema al limoncello e crumble di cioccolato Madagascar  
*Erdbeer-Panna Cotta mit Limoncello-Creme und Madagascar Schokoladencrumble*

*oppure*

#### IL FORMAGGIO

Selezione di formaggi con frutta fresca, mostarde e confettura alle cipolle rosse  
*Auswahl an Käsesorten mit frischem Obst, Senffrüchten und roter Zwiebelmarmelade*

#### MUFFATO DELLA SALA 2019

antinori, toscana - grechetto, riesling, sauvignon, semillon, traminer aromatico

---

4 portate | Gänge 109

Abbinamento vini | *Weinbegleitung* “Selection” 82

3 portate | Gänge 99

Abbinamento vini | *Weinbegleitung* “Selection” 69