

Menú dello Chef von Francesco

Menú dello Chef a sorpresa

Überraschungs 4-Gänge-Menú aus einer Eigenkreation
von unserem Chefkoch Giuseppe

€ 47,50

Le nostre Bollicine Metodo Classico (Champagner-Methode)

Ferrari Trento

Maximum Rosé doc

(70% Pinot nero 30% Chardonnay)

0,1l | 1l | 0,75l | 67,5

Maximum Blanc de Blancs doc

(100% Chardonnay)

0,1l | 1l | 0,75l | 67,5

Bianchi 0,1l | 0,2l | 0,75

Grechetto 13 % vol Umbria 2023

8 | 1l | 34,5

Gavi Ronchetti 12,5% vol Piemonte 2024

7 | 10l | 31,5

Rosé 0,1l | 0,2l | 0,75

Montonale 'Rosa di notte' Chiacretto classico Valtenesi 2022

Lombardia doc 13% vol

9 | 14l | 41,5

Rossi 0,1l | 0,2l | 0,75

Montefalco 15 % vol Umbria 2022

7 | 10l | 32,5

Passend zur Spargelsaison

Weißer gratinierter Spargel, verfeinert mit cremiger Sauce Hollandaise

19,50

Tagliatelle mit Parmaschinken & weißem Spargel in Luganasauce

21,50

Lachs vom Grill mit weißem Spargel in Sauce Hollandaise

29,50

Kalbsschnitzel (Paillard) vom Grill, mit weißem Spargel in Sauce Hollandaise

29,50

Für weitere Weinflaschen fragen Sie nach unserer Weinkarte