

Menü 13.06.2026

Zum Empfang: Limoncello Sprizz

Amuse bouche

**LO SPUMANTE
Chardonnay - Piemont**

**Black Tiger Gambas
gegrillte Honigmelone, Ponzo-Vinaigrette**

**SOGNI D`ORO 2024
Lugana - Lombardei**

**Lachsravioli in weißer Trüffelsauce
und frisch gehobeltem schwarzem Sommertrüffel**

**SALTI DI GIOIA 2025
Arneis - Piemont**

**Barbarie Entenbrust an Morchelrahmsauce
cremige Polenta, gebackener Tempura-Spargel**

**BAROLO 4V 2021
Cascina Adelaide - Barolo**

Gratinierte Erdbeeren & Orangeneis

**PARADISO 2011
Vin Santo – Casalbosco - Toskana**

Menüpreis p.P. incl. Empfangsgetränk 89

Weinbegleitung 39