Focaccia Genovese con Capocollo di Martina Franca

Focaccia mit Capocollo aus Martina Franca

Weinbegleitung: Cuvée Blanche

Pappardelle all’acqua pazza di Polpo e Ricci di Mare

*Pappardelle mit Oktopus (Sous-vide Garen) und Seeigel*

Weinbegleitung**:** Calypso

Flan al Bettelmatt su fonduta al Rosmarino

*„Bettelmatt“ Käse- Flan mit Rosmarinfondue*

Weinbegleitung: La Tradizione

Carpaccio tiepido di Fassone piemontese alla Brace

*Lauwarmes “Fassone” Rindscarpaccio*

Weinbegleitung: Laccento

Petto d’Anatra caramellato al bacon con gateau di patate e Pistacchio di Bronte

*Bacon- karamellisierte Entenbrust mit Kartoffelngateau und Pistazien aus Bronte*

Weinbegleitung: Nuda

Sbrisolona ai frutti di bosco

*“Sbrisolona” Torte mit Waldbeeren*

Weinbegleitung: Passito di Ruchè

Preis pro Person: 130.- inkl. Weinbegleitung

Getränke und Kaffee nicht inkl.