

Arte in Tavola Menüs mit Weinbegleitung für je 44,90 €

Menü 1

Gebratene Entenbrust mit geschmorten Lauchzwiebeln und Preiselbeeren

Begleitender Wein: Bianco di Custoza 0,1 l

Tagliatelle mit schwarzem Trüffel und weißen Spargel

Begleitender Wein: Rossole, Toscana 0,1 l

Leber vom Milchkalb

mit Pilzen und Marsalasaucе, Reis

Begleitender Wein: Collio Bianco, Felluga 0,1 l

Souffle à cioccolato mit Vanilleeis

Menü 2

Rindercarpaccio vom argentinischem Black Angus

in Walnussauce und Rucola

Begleitender Wein: Ripasso, Valpolicella 0,1 l

Risotto mit Safran, frischen Pilzen und Tiroler Speck

Begleitender Wein: Pinot Grigio 0,1 l

Kalbsroulade gefüllt mit Aubergine und Büffelmozzarella

mit Kartoffeln und Gemüse

Begleitender Wein: Santagostino, Sizilien 0,1 l

Tiramisu

Menü 3

Lachscarpaccio auf einer Vinaigrette aus Dill und rotem Pfeffer

Begleitender Wein: Pinot Bianco, Trentino 0,1 l

Ravioli Ripieni mit Kalbsragout auf einer leichten Tomatensauce

Begleitender Wein: Santagostino, Sizilien 0,1 l

Sashimi Thunfisch in Sesamkruste leicht gebraten

in Marsalasaucе und Butterspinat

Begleitender Wein: Lugana 0,1 l

Vanille - Schokoladen Dessert auf Tortenboden mit Mandeln