



MENÙ DEGUSTAZIONE DI TERRA

PRIMO PIATTO

Maccheroncini trafilati in bronzo
con ragù bianco di vitello, funghi di bosco
e tartufo nero

SECONDO PIATTO

Filetto di manzo (220 gr):

- al vino Valpolicella
- al pepe verde
- all'aceto balsamico di Modena e cipolla rossa di Tropea
- al tartufo nero

DESSERT

A scelta dalla carta dessert

PREZZO MENÙ A PERSONA 59€

Coperto e servizio inclusi nel menù degustazione



MEAT TASTING SPECIAL MENÙ

FIRST COURSE

Maccheroncini with white veal ragout,
mushrooms and black truffle

MAIN COURSE

Fillet of beef (220 gr):

- with "Valpolicella" wine
- with green pepper
- with Modena balsamic vinegar and Tropea onion
- with black truffle

DESSERT

Choice from the dessert menu

PRICE PER PERSON 59€

Cover charge included in the tasting menu



FLEISCH -DEGUSTATIONSMENÜ

ERSTER GANG

Maccheroncini mit weißem Kalbsragout,
Pilze und schwarzer Trüffel

HAUPTGANG

Rinderfilet (220 gr):

- mit Valpolicella-Wein
- mit grüner Pfeffersauce
- mit Balsamico-Essig aus Modena und Zwiebeln aus Tropea
- mit schwarzem Trüffel

SÜßSPEISEN

Auswahl aus der Dessertkarte

PREIS PRO PERSON 59€

Gedeck im Degustationsmenü enthalten

