

Manzo & Piemonte

Live Cooking 30.11.2024

STARTER APERITIVO MIT VOL-AU-VENT,
GEFÜLLT MIT EINER FONDUTA AUS FONTINA UND BOUDIN

FEINES RINDER CARPACCIO AUS AOSTATAL,
VERFEINERT MIT TOMA STRAVECCHIA UND ZITRONENÖL AUS SARDINIEN

AUF TEPPANYAKI GEGRILLTE TAGLIATA AUS PREMIUM RINDER ROASTBEEF
AUS DER REGION AUF EINEM RUCOLABETT UND WARMER FOCACCIA

FEINE KÄSEVARIATION AUS AOSTATAL MIT ABGESTIMMTEN MARMELADEN

ALLE GÄNGE SIND ABGESTIMMT MIT BARBERA, NEBBIOLO,
BARBARESCO UND BAROLO VON ALESSANDRO RIVETTO

150,- € P.P.

INKL. WASSER UND ESPRESSO

