



Menue recommendation

Spreads – mixed bread

*Colorful salad plate
on honey-mustard dressing
avocado, shrimps, fillets of orange*

€ 16.00

*parmesan soup and venison consommé
served in small cups*

€ 6.50

Tagliatelle

*truffles butter
fresh Italy truffles*

€ 16.50

Veal tenderloin medallion

*herbal-parmesan crust
buttered vegetables, fingernoodles*

€ 28.50

Chocolate mousse – tiramisu - mangosorbet

€ 12.00

3 -course € 48.50

4 -course € 58.00

5 –course € 64.00

Wine suggestions

2018er Ottella – Lugana DOC - white

*reinsortiger Trebbiano di Lugana, Note von Zitrusfrüchte-Kiwis-Litschis und Papaya,
Kellerei Ottella – Venetien (Gardasee)*

Glas 0,1 l € 5.50, Karaffe 0,25 l € 11.50, 0,75l € 34.00

2018er Ottella Roses

*Corvina, Lagrein, Rondinella,
Note von Erdbeeren-Pfirsich-Maracuja-Litschis und Guave,
Kellerei Ottella – Venetien (Gardasee)*

Glas 0,1 l € 5.50, Karaffe 0,25 l € 11.50, 0,75l € 34.00

2018er Ottella GEMEI Rot

*Cuvée aus Corvina Veronese, Merlot, Cabernet Sauvignon,
Aromen von Waldbeeren, Zwetschgen, Mokka und Bitterschokolade
Kellerei Ottella – Venetien (Gardasee)*

Glas 0,1 l € 5.50, Karaffe 0,25 l € 11.50, 0,75l € 34.00

