

**MENU DEGUSTAZIONE "Autunno Gourmet"**

**TASTING MENU "Gourmet Autumn"**

**VERKOSTUNGSMENÜ "Gourmet-Herbst"**

Aperitivo in Cantina con la Sommelier Marta Dal Mina  
e il Benvenuto dello Chef Fabio Cordella

Aperitif in the Wine Cellar with the Sommelier Marta Dal Mina  
and Delicacies from Chef Fabio Cordella

Aperitif im Weinkeller mit der Sommelier Marta Dal Mina  
und kleinen Köstlichkeiten vom Chef Fabio Cordella

*'Amedeo', Ca' Rugate - 2014*



Trota Marinata, Gazpacho di Melograno e Fico d'India  
Marinated Trout, Pomegranate and Prickly Pear Gazpacho  
Marinierte Forelle, Granatapfel und Kaktusfeige Gazpacho

Verdure d'autunno, Mousse di Caprino e Salsa Nasturzio  
Autumn's Vegetables, Caprino Cheese Mousse and Nasturtium Sauce  
Herbstgemüse, Ziegenkäsemousse and Kressesoße

*'Asylia', Librandi - 2018*



Tortello Cacio e Pepe, Genovese di Maiale e Cime di Rapa

Tortelli "Cacio e Pepe", Pork's Genovese Sauce and Turnip Tops

Tortello "Cacio e Pepe", Genovesesauce mit Schweinefleisch und Stängelkohl

*'Cinqueterre', Forlini Cappellini - 2018*





**Ombrina, Crema di Zucca, Liquirizia e Finferli**

**Umbrina with Pumpkin Cream, Licorice and Chanterelle Mushrooms**

**Umberfisch mit Kürbiscreme, Lakritze und Pfifferlinge**

*'Lis', Lis Neris - 2015*

**Oppure / Or / Oder**

**Cervo, Cavolo Povero, Frutti rossi e Scorzonera**

**Venison with Mugnulo Cabbage, Red Fruits and Scorzonera**

**Hirsch mit Mugnulokohl, Rote Früchte und Schwarzwurzel**

*'Gries', Terlan - 2015*



**Namelaka di Ciliegia, Yogurt di Bufala, Bretone allo Zenzero e Sorbetto ai Cachi**

**Cherry Namelaka Cream, Baffalo Yogurt, Breton Pastry with Ginger and Persimmon Sorbet**

**Kirschenamelakacreme, Büffelkuhjoghurt, Bretonemürbeteig mit Ingwer und Kakisorbet**

*'Tranaltri', Zymèa - 2015*



**Petit Fours**

*Rum Fiji D.E. 2001 "14 y.o." – Moon Import*

**Menù € 110,00**

**Abbinamento Vini, Wein Paarung, Wine Pairing € 50,00**