

EIN ABENDESSEN MIT CANTINE FERRARI



VORSPEISE

Topinambur-Creme, gegrillter Oktopus, Haselnüsse und Amaretto-Aroma-Öl

ERSTE GANG

Tagliolini mit Garnelen, ihrem Bisque und Artischocken aromatisiert mit Thymian

ZWEITER GANG

Seeteufel auf Kürbisvelouté, Tropfen von griechischem Joghurt,
Tomatenkonfitüre und violetten Kartoffelchips

DESSERT

Vanille-Kürbis-Creme brûlée, Mandarinen- und Kardamom-Chutney

95€

Inklusiv Weinbegleitung