

La Grappa by Rino Frattesi®

....The Italian Culinary Institut

Menü 45 Jahre Grande Finale

Carpaccio Originale mit Malassol Imperiale 30g

Creme di Steinpilze & Scaloppina di coda

Steinbutt auf weissem Trüffel, Cidre Creme mit kanadischem Wildreis

Lamponi mit 40 Jahre altem Aceto Balsamico

Gnocchi Giuliano (unsere Visitenkarte seit 1978)

Agnello alla Siciliana

Tris di Dessert alla Grappa

Menü € 180,00 p. P., ab 2 Pers.

Bevande, alles aus Magnum

Champagner Gosset Brut Grand Reserve

Grand Cru Lagen – 4 Jahre auf der Hefe, Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier ergeben diesen Champagner.

Poggio alle Gazze Dell' Orneillaia

Der Poggio ist ein sehr eleganter Sauvignon Blanc mit einer kleinen Beigabe Viognier.

Duftet fabelhaft nach Blume, Pfirsich und etwas Minze.

Poggio Al Tesoro Cennetaia Bolgheri

Die Farbe des DOC leuchtet in einem dunklen Purpurnot. Der Duft erinnert an bunte Früchte wie Waldbeeren mit einem Hauch von frischen Kräutern.

Menü inkl. der Weine € 1800,00 für 6 Personen