



## DEGUSTATIONSMENÜ

Genießen Sie erstklassige Weine aus dem Hause Antinori zu einem darauf abgestimmten 5-Gänge-Menü.  
Durch den Abend wird Sie Antinori-Sommelière Valentina Sanna begleiten.



**AM 01.12.2023 | UM 19:00 UHR**

### Amuse Bouche

Marchese Antinori Cuvée Royale Franciacorta DOCG  
MARCHESE ANTINORI | LOMBARDEI

### Fisch-Trilogie: Thunfisch | Lachs | Schwertfisch

2022 Vermentino Bolgheri DOC  
TENUTA GUADO AL TASSO | TOSKANA

### Funghi misti auf gegrilltem Caciocavallo Käse und schwarzem Trüffel

2021 'Cervaro della Sala' Umbria IGT  
CASTELLO DELLA SALA | UMBRIEN

### Pappardelle mit Wildragout

2021 'Il Bruciato' Bolgheri DOC  
TENUTA GUADO AL TASSO | TOSKANA  
2020 'Marchese Antinori' Chianti Classico DOCG Riserva  
TENUTA TIGNANELLO | TOSKANA

### Am Stück rosa gebratenes Roastbeef mit getrüffeltem Kartoffelpüree

2020 'Guado al Tasso' Bolgheri DOC Superiore  
TENUTA GUADO AL TASSO | TOSKANA

2019 'Tignanello' Toscana IGT  
TENUTA TIGNANELLO | TOSKANA

### Warmes Pistazien-Törtchen

'Muffato della Sala' Umbria IGT  
CASTELLO DELLA SALA | UMBRIEN

Menü inkl. begleitender Weine, Wasser & Caffè: € 176,-p.P.

Aufgrund der begrenzten Sitzplatzanzahl bitten wir um zeitnahe verbindliche Reservierung.