

Asparagi & Riesling

Giovedì 28 Maggio 2026, ore 20:00

ANTIPASTI

*Carpaccio di torello
asparagi in agresto,
fragole padellate al Torcolato*

*Gratinato di punte d'asparagi
lardo alle erbe di montagna,
asiago pressato San Michele*

PRIMO

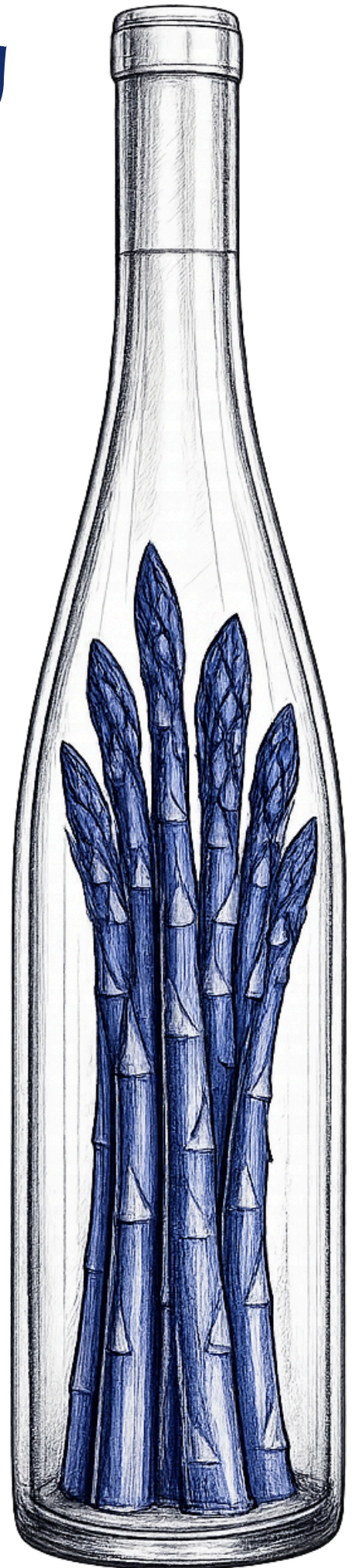
*Risotto con asparagi bianchi
erborinato di malga, fiocco croccante*

SECONDO

*Asparagi come da tradizione
mimosa di uovo d'oca, maionese al basilico,
chips di parmigiano*

DOLCE

*Nuvola di meringa, panna, fragole,
scaglie di cioccolato fondente*



Asparagi & Riesling

Giovedì 28 Maggio 2026, ore 20:00

WINE LIST

VON OTHEGRAVEN,
2016 Max Riesling trocken

IMMICH-BATTERIEBERG
2016 Escheburg Riesling trocken

DR. VON BASSERMANN-JORDAN
2012 Ruppertsberg Riesling trocken

KELLER
2008 Riesling trocken

FRIEDRICH-WILHELM-GYMNASIUM
2008 Graacher Dompropst Riesling Kabinett

MILZ LAURENTIUSHOF
2008 Trittenheimer Leiterchen Riesling Spätlese

C.H. BERRES
2008, Ürziger Würtzgarten Riesling Spätlese

EIFEL PFEIFFER
2009 Estate Collection Riesling Auslese

HANS-DIETER-BEISER,
2005 Binger St. Rochiuskapelle Bacchus & Huxelrebe trockenbeerneauslese

ARMBRÜSTER
2015 Pinot Blanc Eiswein

MENU DEGUSTAZIONE CON VINI IN ABBINAMENTO

90 € a persona