

# ASSAGGIO DELLA CASA

RUNDUMBLICK AUF DAS MEER · RUHE · ZEIT

Wenn der Tag leiser wird und der Blick weiter, servieren wir im Obergeschoss unser Assaggio-Menü. Die Küche folgt der italienischen Tradition: wenige Produkte, klare Aromen, ruhige Dramaturgie.

Sie wählen lediglich die Größe des Menüs – die Küche übernimmt den Weg.  
Kein À-la-carte, keine Eile. Nur Genuss, Aussicht und Zeit.

## MENÜFOLGE

### VORSPEISE

#### CARPACCIO VOM RIND

Rucola · Grana Padano · Pinnenkerne

### SUPPE

#### MINISTRONE

weiße Bohnen · Marktgemüse · Olivenöl

### HAUPTGANG

#### SEETEUFELFILET MEDITERRANER ART

Tomaten · Oliven · Kapern

oder

#### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Kalbfleisch · Parmaschinken · Salbei

### DESSERT

#### PANNA COTTA

Vanille · Himbeere

## PREISE

### ASSAGGIO PICCOLO

#### II GÄNGE · 35 €

Suppe / Hauptgang oder Hauptgang / Dessert

### ASSAGGIO CLASSICO

#### III GÄNGE · 45 €

Vorspeise · Hauptgang · Dessert

### ASSAGGIO COMPLETO

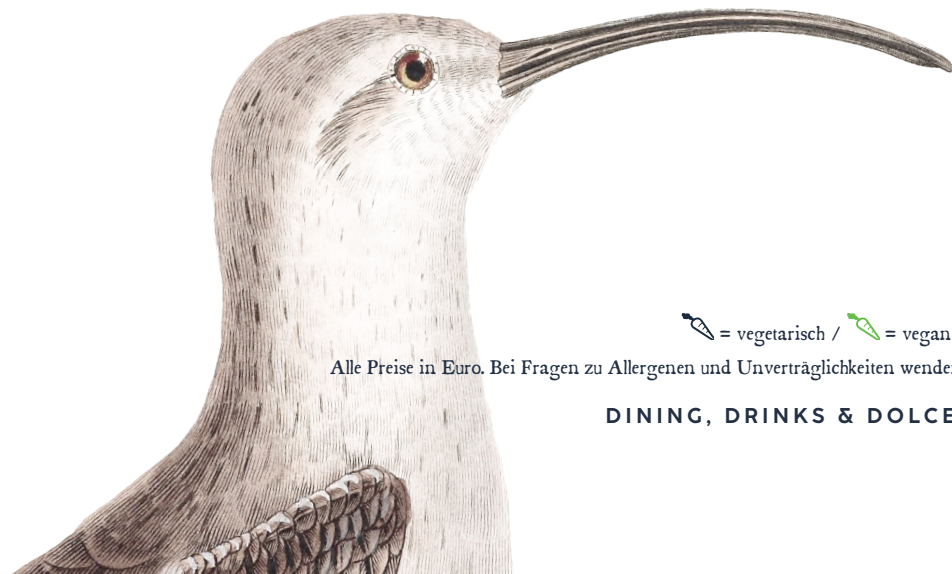
#### IV GÄNGE · 55 €

Vorspeise · Suppe · Hauptgang · Dessert

 = vegetarisch /  = vegan

Alle Preise in Euro. Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/innen.

DINING, DRINKS & DOLCE VITA



# WEINBEGLEITUNG ASSAGGIO

Gerne stellen wir Ihnen passend zu Ihrem Assaggio-Menü  
eine abgestimmte Weinbegleitung zusammen.

PROSECCO  
**PROSECCO DELLA CASA**  
trocken • feinperlig • Apfel • Zitrus • frisch

0,1 L 6,50 € | 0,75 L 42,00 €

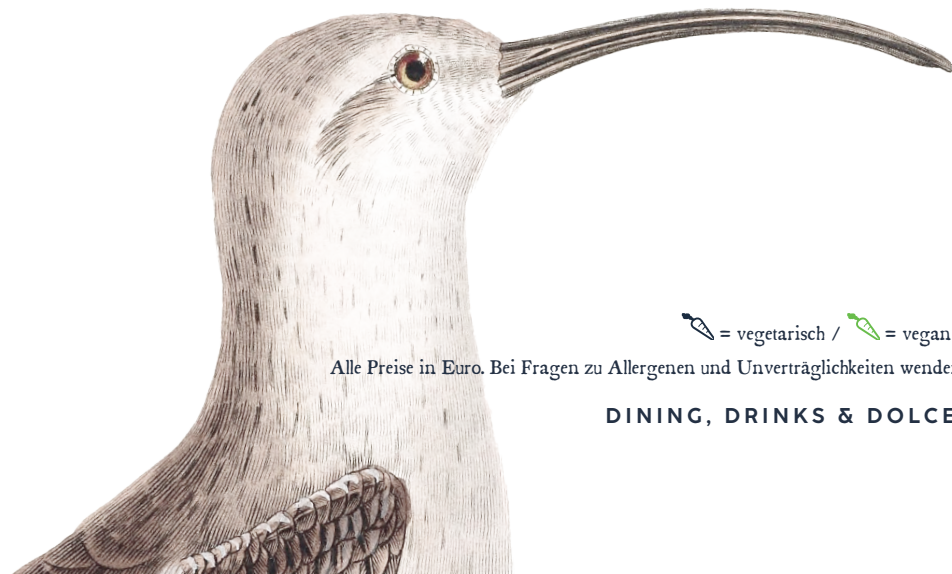
ROSÉ  
**VINO VANELLO ROSÉ – WEINGUT RICKES**  
frisch • Erdbeere • rote Johannisbeere • elegant

0,2 L 10,50 € | 0,75 L 32,00 €

 = vegetarisch /  = vegan

Alle Preise in Euro. Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/innen.

DINING, DRINKS & DOLCE VITA



## WEISSWEINE

### **CALA REALE VERMENTINO DI GALLURA DOCG SUPERIORE**

salzig • mediterran • Zitrus • Kräuter

**0,75 L 36,00 €**

### **VINO VANELLO GRAUBURGUNDER – WEINGUT RICKES**

weich • Birne • Mandel • ausgewogen

**0,2 L 9,90 € | 0,75 L 32,00 €**

### **VINO VANELLO SAUVIGNON BLANC – WEINGUT RICKES**

frisch • Stachelbeere • Zitrus • klare Säure

**0,2 L 9,90 € | 0,75 L 31,00 €**

#### Hinweis:

Um Ihnen im Obergeschoss ein besonders ruhiges Erlebnis sowie höchste Qualität bieten zu können, servieren wir am Abend ausschließlich unseres Assaggio-Menüs.

Unsere à-la-carte-Gerichte genießen Sie im Erdgeschoss.

## ROTWEINE

### **CANNONAU DI SARDEGNA PERDERA DOC – ARGIOLAS**

Kirsche • mediterrane Kräuter • rund

**0,2 L 9,90 € | 0,75 L 32,00 €**

### **PRIMITIVO DI MANDURIA UNO DOC TROCKEN**

dunkle Beeren • weich • warme Würze

**0,2 L 11,50 € | 0,75 L 41,00 €**

### **PRIMITIVO SESSANTANNI 60 ANNI**

konzentriert • reife Beeren • kraftvoll

**0,75 L 79,00 €**

### **BAROLO RISERVA DOCG**

komplex • reife Frucht • Struktur • Tiefe

**0,2 L 13,50 € | 0,75 L 35,00 €**

### **DESSERTWEIN MOSCATO DI PANTELLERIA DOC**

süß • Aprikose • Honig • Orangenzeste

**0,2 L 11,50 € | 0,75 L 49,00 €**

 = vegetarisch /  = vegan

Alle Preise in Euro. Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/innen.

**DINING, DRINKS & DOLCE VITA**

