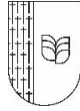


Winzer.Menü

„Dine & Wine“

Klassiker der oberitalienischen Küche
Weinbegleitung Weingut MASI



„SARDE IN SAOR“

der Vorspeisen-Klassiker aus der venezianischen Küche
frittierte Sardine | Zwiebel süß-sauer | Pinienkerne | Rosinen
Levarie Soave Classico DOC 2023



„BRANZINO“

Adria Wolfsbarsch vom Holzkohlegrill
Vongole | Soave-Risotto | Frühlingskräuter
Lunatio Lugana DOC 2023



„BOLOGNESE DI CERBIATTO“

hausgemachte Kartoffel-Gnocchi
Kitz | Parmigiano Reggiano | Weintraube
Bonacosta Valpolicella Classico DOC 2023



„BRASATO“

geschmorte Roulade vom MastOx
Prosciutto di San Daniele | cremige Polenta | Balsamico | Trevisano
Costasera Amarone Classico DOCG 2019



„MERINGATA“

Erdbeeren | Baiser | Vanille
Fresco di Masi Bianco Verona IGT 2023

Preis pro Person 139
inkl. Spumanteverkostung | Barfood | Menü inkl. Weinbegleitung
09.05.2025 - 19:00 -Hotel Rauter