

SPUMANTE BRUT rose
Metodo Classico, 12%vol. Jg. 2007
Garofoli, Marken

SERRA DEL CONTE DOC 2009 oder
PODIUM DOC 2006 Verd. Sup. **“3 rote Gläser Gamb.Rosso”**
100 % Verdicchio 12,5% - 14,0 %vol.
Garofoli, Loreto , Marken

KOMAROS DOC 2009
oder RIPAROSA DOC 2009
100 % Montepulciano rose 12,5%vol.
Garofoli, Marken bzw. Illuminati, Abruzzen

CASTEOLUPO DOC 2009
Trebiano Controguerra 12,5%vol.
70% Trebbiano, 15% Passerina, 15% Riesling
Illuminati, Abruzzen

ORVIETO CLASSICO Sup. DOC 2008
Grechetto, Chardonnay, Riesling 14,0%vol.
Barberani, Orvieto, Umbrien

Z A N N A Riserva DOCG 2006
“3 rote Gläser Gambero Rosso 2010”
100% Montepulciano 14,0%vol.
Illuminati, Abruzzen

diverse Rotweine
nach Wahl (am Buffet)
Umbrien, Marken und Abruzzen

GRAPPA PROSECCO Valdobbiadene
sowie verschiedene Grappe
von VILLA LAVIOSA und ANTIGNANO

Aperitif „ Brut Riserva rose “
Spumante aus den Marken

Lachsmousse
auf
Schwarzbrot

roh mariniertes Spargelsalat
mit Ingwer und Garnele
an Erdbeer-Balsamico-Dressing

Bärlauchcremesuppe
mit Trebbiano
und Frischkäse-Tortellini

gebratene Jakobsmuschel
mit Spargel - Ragout
und Hummersauce

frischer Abensberger Spargel
dazu Lamm- oder Schweinefilet
mit neuen Kartoffeln,
Rosmarinjus und Sauce Hollandaise

Käsevariationen vom Buffet
Trevi - Umbrien

Erdbeer - Tiramisu

Grappa Prosecco - Cartizze
Espresso, Caffè mit Cantuccini