

## **Az. Ag. Cantrina 5-Gang Degustationsmenü**

### **Aperitif:**

**Franciacorta Brut aus der Magnum | Elisabetta Abrami | Lombardei**

**Ikarimi Lachs | Wildheidelbeere | Schrobenhausener Spargel | Himbeer-Hibiskus-Vinaigrette | Crumble**

*2022 Rosé | Pinot Nero | Cantrina*

\* \* \*

**Gebeizte Rinderlende | Soja | Shiitake | rote Beete | Cashewkerne | Blutampfer**

*2016 Valtenesi aus der Magnum | Gropello | Cantrina*

\* \* \*

**Fjordforellen Filet | Kurkuma Kartoffeln | Pak Choi | Lemongras Fumé | Dukkah**

*2019 Riné aus der Magnum | Riesling, Chardonnay, Manzoni | Cantrina*

\* \* \*

**Geschmorte Lammkeule | Cumin-Jus | Auberginen-Joghurt-Creme | orientalisches Ratatouille | Orangen-Gremolata**

*2018 Nepomuceno | Merlot, Rebo, Marzemino | Cantrina*

\* \* \*

**Haselnuss-Nougat-Frangipane | Birnen-Sorbet | Schokolade | Moorbirnenluft**

*2021 Sole di Dario | Sauvignon Blanc, Semillon, Riesling | Cantrina*

**5-Gang Menü inkl. Wein, Aperitif & Wasser 179,00€**