Castello di Spessa

LA TAVERNETTA

Herbstliche Genüsse

MENÜ · HERBST 2026

Der Herbst bringt neue Farben, Düfte und Inspirationen. In der Tavernetta des Castello di Spessa trifft die Vielfalt der Saison auf die Kreativität unserer Küche. Ausgewählte Zutaten und harmonische Kompositionen laden zu einem besonderen Genusserlebnis ein. Entdecken Sie die Aromen des Herbstes in der reizvollen Landschaft des Collio.

VORSPEISEN

Handgeschnittener Mangalica-Schinken **27 €**

Austern, Knollensellerie, Muschelsauce und schwarzer Knoblauch **25 €**
Allergene (Originalcodes): (G. i. n. p.)

Artischocken, Ziegenjoghurt, Trüffel und Kichererbsenreduktion **22 €**
Allergene (Originalcodes): (G.n.)

Gebratene Wachtel, Pastinakenpüree und Latschenkiefer-Essenz **20 €**

Rote Bete, Speiserübe, Oliven, Granola und Himbeer-Vinaigrette **20 €**
Allergene (Originalcodes): (E. g. h. m. n)

ERSTE GÄNGE

Ricotta-Gnocchetti, Kürbis, Weinblattpesto und geräucherte Joghurtcreme **22 €**
Allergene (Originalcodes): (a.C. g. h.)

Carnaroli-Reis, Tatar vom Hirschfilet und Sanddorn **25 €**
Allergene (Originalcodes): (g. i. f.)

Auberginen-Cannellone, gelbe Pfifferlinge und Creme aus gereiftem Käse **22 €**
Allergene (Originalcodes): (a.G. n.)

Hartweizen-Spaghettone, fermentierte Zitrone, getrocknete schwarze Oliven und Rosmarinöl **20 €**
Allergene (Originalcodes): (a. N.)

HAUPTGERICHTE

Sepia, Herbstpilze, Haselnussmilch und Steinpilzpulver **28 €**
Allergene (Originalcodes): (d. h. n. p.)

Castello di Spessa

LA TAVERNETTA

HERBST 2026

Rosa gebratenes Rindfleisch, Tomatenkaramell, geröstete Pflaumen und Oreganoöl Allergene (Originalcodes): (n.)	**26 €**
Kalbsbries, getrocknete Feigen, Queller und Beurre blanc Allergene (Originalcodes): (g. i. n.)	**25 €**
Mit Orange geschmorter Kürbis, „Risotto aus seinen Kernen“ und Kastanien-Crumble Allergene (Originalcodes): (a.G. h. i. n.)	**20 €**
Gegrilltes Rib-Steak	**10 € / 100 g**

DESSERTS

Millefeuille, Chantilly-Creme und gewürzte Waldbeeren Allergene (Originalcodes): (a.C. g. n.)	**10 €**
Kürbis, Pistazieneis und Karamell Allergene (Originalcodes): (a.C. g. h. n.)	**10 €**
Salbei-Lavendel-Creme und knusprige weiße Schokolade Allergene (Originalcodes): (g.)	**10 €**
Vanille-Sablé, kandierter Fenchel und Zitrone Allergene (Originalcodes): (a.C. g.)	**10 €**

Informationen zu Allergenen: Bitte lassen Sie sich von unserem Servicepersonal die Bedeutung der ursprünglichen Codes sowie die in den Gerichten enthaltenen Allergene bestätigen.