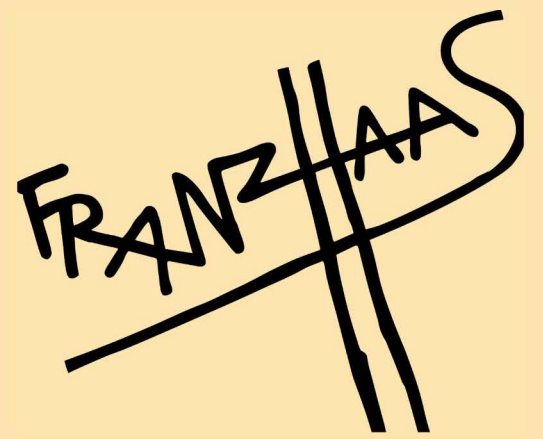


Duca D'Aosta

LOUNGE BAR & RESTAURANT



MENÙ

LE ISOLANE

Zur Begrüßung: Sardellen aus der Lagune von Grado, serviert mit aufgeschlagenem Zitronen-Ingwer-Butter, knusprigem Brioche und essbaren Blüten.

Pas Dosé 2020 Franz Haas

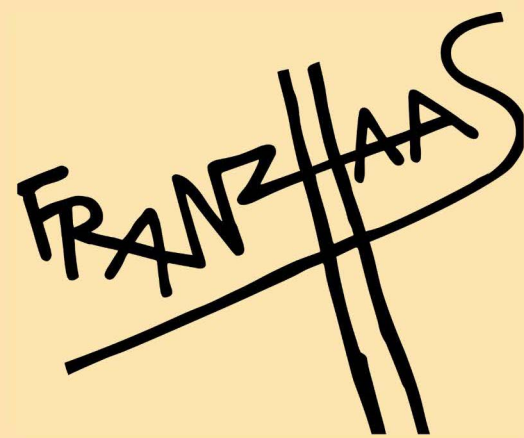
Klassische Flaschengärung aus Hochlagen aus Pinot Noir und Chardonnay, straff und vertikal, puristisch und präzise, mit feiner Perlage und trockenem Abgang.

Freitag, 24. April um 19:30 Uhr

Für Informationen und Reservierungen: +39 0481 80102

Duca D'Aosta

LOUNGE BAR & RESTAURANT



MENÙ

GAMBERI KATAIFI

Klassische Flaschengärung aus Hochlagen aus Pinot Noir und Chardonnay, straff und vertikal, puristisch und präzise, mit feiner Perlage und trockenem Abgang.

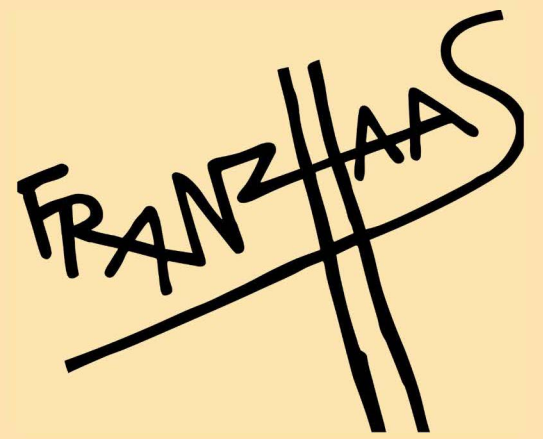
Manna 2023
Franz Haas

Der ikonische Weißwein des Weinguts: eine Cuvée aus Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer, Kerner und Sauvignon. Komplex und harmonisch, mit eleganter Struktur und feiner Aromatik.

Freitag, 24. April um 19:30 Uhr

Für Informationen und Reservierungen: +39 0481 80102

Duca D'Aosta
LOUNGE BAR & RESTAURANT



MENÙ

PACCHERI MANTECATI

Frische Paccheri, cremig zubereitet
mit Stockfisch, kurz angebratenem
geräuchertem Schwertfisch und
Bottarga.

Pinot Nero 2023 Franz Haas

Eleganter Pinot Noir mit Noten von Kirsche und roten Beeren, seidigen
Tanninen und einer angenehmen Frische, die dem Schluck Balance und
Finesse verleiht.

Freitag, 24. April um 19:30 Uhr

Für Informationen und Reservierungen: +39 0481 80102

Duca D'Aosta

LOUNGE BAR & RESTAURANT



FRANZ HAAS

MENÙ

ROMBO & TARAGNA

Im Ofen gebackenes Steinbuttfilet auf
Taragna-Polenta, serviert mit eigenem Jus
und knusprigem Lauch

Pinot Nero Riserva Schweizer 2021 Franz Haas

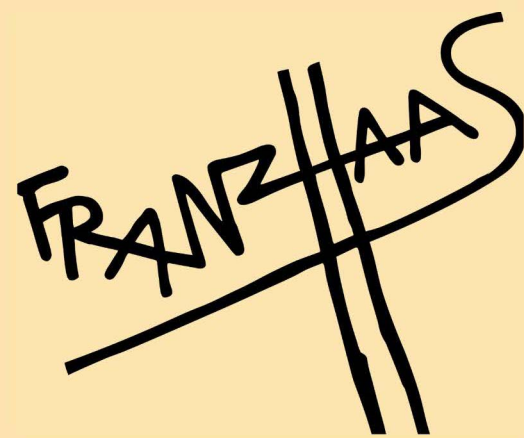
Serviert aus einer 6-Liter-Mathusalem. Pinot Noir von großer Eleganz und Tiefe, mit feiner Tanninstruktur und harmonischem Geschmack, präsentiert in einem Großformat für den maximalen Ausdruck des Weins.

Freitag, 24. April um 19:30 Uhr

Für Informationen und Reservierungen: +39 0481 80102

Duca D'Aosta

LOUNGE BAR & RESTAURANT



MENÙ

LA PUTIZZA

Typisches Dessert aus Gorizia, serviert
mit Vanillecreme.

Moscato Rosa 2024 Franz Haas

 Aromatisch und raffiniert, mit ausgewogener Süße und
zarten floralen Noten.

Freitag, 24. April um 19:30 Uhr

Für Informationen und Reservierungen: +39 0481 80102