



Heute dreht sich alles um dich, liebe Mamma!

Mit ganz viel Amore, Dankbarkeit und italienischer Herzlichkeit  
feiern wir dich – und alle wunderbaren Mütter.

Gemeinsam gutes Essen, besondere Momente und la dolce vita genießen.

*Vallozia*

# Menù Festa della Mamma

## Antipasto

### **Carpaccio di vitello con funghi spugnoli e pinoli**

Kalbs-Carpaccio mit Morcheln und Pinienkernen

*Veal carpaccio with morels and pine nuts*

27

\*\*\*

## Piatto principale

### **Pappardelle ripiene con ricotta e spinaci su vellutata di pomodoro e pesto di basilico**

Hausgemachte, gefüllte Pappardelle mit Spinat und Ricotta,  
auf Tomatensauce und Basilikum-Pesto

*Homemade stuffed pappardelle with spinach and ricotta,  
with tomato sauce and basil pesto*

29

\*\*\*

## Dessert

### **Cheesecake alle fragole**

Hausgemachte Erdbeer-Cheesecake

*Homemade strawberry cheesecake*

14

## 3-Gang-Menü 65

## Weinempfehlung

### **Ferrari Maxmum Rosè Trento doc**

Ferrari, Trentino

*Pinot nero, Pinot noir, Blauburgunder, Chardonnay*

1 dl 14 / 75 cl 85

### **Gemella – Toscana igt 2024**

Tenuta Vallocaia, Toscana

*Sauvignon blanc*

1 dl 9 / 75 cl 59

### **Ardore igt 2021**

Tenuta Vallocaia, Toscana

*Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc*

1 dl 9 / 75 cl 59