

## «Wine & Dine» *Piemonte*

*Mittwoch, 01. Dezember 2020*  
*Eintreffen zum Apéro 18.30 Uhr*  
*Asti Secco DOCG*



### Menu

#### **carne cruda all'albese & Vitello Tonnato**

*kalbfleischtartare auf piemontesische art & Vitello Tonnato*  
*Langhe Arneis "Runcneuv" & IMPURO Chardonnay-Sauvignon Blanc*

\*

#### **tuorlo fritto con puree di zucca oder**

#### **Flan di verdure con fonduta**

*frittiertes eigelb auf kürbispüree, schwarzer trüffel oder*  
*Gemüseflan mit fonduta*

*Langhe Nebbiolo DOC "Nativo" & Barbera d'Alba DOC "Briccomacchia"*

\*

#### **Plin al ragu**

*Plin mit Fleischsauce*

*Barbera d'Alba DOC "ELENA" & ERRE Piemonte Rosso*

\*

#### **Filetto di manzo al Barolo patate é verdura**

*rosa gebratenes Rindsfiletmédailon an rotweinjus Kartoffel & Saisongemüse*  
*Barolo DOCG "Audace" & Barbaresco DOCG "Gaja Principe"*

\*

#### **Formaggio**

*Testun, Bra, Raschera, é Tuma con cugnà*

*Enrico 1° Langhe Rosso DOC*

\*

#### **Torta di nocciola con zabaione al moscato**

*Haselnusskuchen mit Moscato Zabaglione*

*Asti Dolce DOCG*

\*

**Café, Biscotti & Grappa**



*Alles inkl. Getränke, Wein & Menu CHF 128.00*

*Wir freuen uns auf Ihre Reservation*  
*Pietro Mazzotta & Mitarbeiter*