

„Vinattieri“ Wine & Dine

19. April 2024 – 18.30 Uhr | Nur das Beste aus dem Tessin

Aperitivo

Crostini con tartare di manzo
Röstbrot mit Rindstatar

Crostini con uovo e erba cipollina
Röstbrot mit Ei & Schnittlauch

Pane bianco con salmone affumicato
Weissbrot mit Rauchlachs

Formaggio e olive
Käse & Oliven

Roncaia Bianco 2022
Roncaia Riserva 2021

Menu

Brodo di manzo | ravioli di verdure
Klare Rindskraftbrühe | Gemüseravioli
Vinattieri Bianco Riserva 2022

Luganighe | risotto Ticinese
Tessiner Risotto | rustikaler Tessiner Wurst
811 Rosso del Ticino 2020

Filetto di manzo | salsa al merlot | polenta | verdure
Rindsfilet | Merlotsauce | Tessiner Polenta | Ofengemüse
Vinattieri Rosso 2018

Torta di mirtilli | gelato fior di latte
Heidelbeer-Tarte | Fior di latte Glace
Torcolato Breganze 2019

CHF 188 / Person

inkl. exklusiver und großzügiger Weinbegleitung, Mineralwasser & Kaffee

