

# Italien-Tavolate in der Cantina

10. und 29. Februar 2023, 19 Uhr

ab 6 bis 20 Personen

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum-Pesto

Vitello Tonnato

(Kalbsfleisch dünn geschnitten mit feiner Thunfischsauce und Kapern)

Tomatencremesuppe, verfeinert mit Basilikum

\*\*\*

Saltimbocca vom Kalb mit Balsamico-Jus und Ratatouille

Wolfsbarschfilet auf Tomaten-Olivensugo

Kartoffelgnocchi

Safranrisotto

Tomaten-Risotto mit Pesto Rosso und Parmesan

\*\*\*

Tiramisu mit Garnitur

Preis pro Person CHF 85



## Weinbegleitung (4 Glas à 1 dl)

CHF 40.00

Oi Nì Fiano Barrique IGP  
Tenuta Scuotto

CHF 8.00 / 1 dl

*Der "Oi Ni" hat ein Tiefes Goldgelb und duftet Besonders fruchtig und blumig, sehr intensiv mit einem Hauch von Pfirsich, Rose, Honig, getrockneter Aprikose, Magnolie, Ananas, wildem Fenchel, gerösteter Haselnuss und kandierten Früchten.*

**Valpolicella Classico Superiore DOC**  
**Riapasso Corte Lenguin, San Floriano**

CHF 9.00 / 1 dl

*Lebendige und voll rubinrote, reflektierende Farbe. Intensiv, fruchtig mit Noten von Kirsche, Amareno-Kirsche, Blaubeere, Gewürzen und Lakritz. Trockener, warmer und weicher Geschmack, elegante Tannine, sehr anhaltend.*

Felciaino Bolgheri Rosso DOC  
Az. Agr. Giovanni Chiappini, Bolgheri

CHF 11.00 / 1 dl

*Assembliert aus 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot und 10% Sangiovese, wurde dieser weiche, vollmundige Rotwein während einem Jahr in gebrauchten Eichenfässern gereift, um ihm eine würzige Komplexität, aber keine offensichtlichen „Barriquenoten“ zu verleihen. Reif und reich an dunklen Beeren und Waldfrüchten, mit samtig weichen Gerbstoffen, einer eleganten Balance und viel Frische.*

**Recioto della Valp. Cl. Sup DOC, San Floriano**

CHF 12.00 / 1 dl

Az. Agr. Corte Lenguin die Silvio Vantini

*Für diesen süsslichen Wein werden durch die Eintrocknung der Trauben umgerechnet lediglich 2,4 dl Most auf 1 m<sup>2</sup> geerntet. Durch die Konzentration von Zucker und Aromen in den verbleibenden Trauben entstehen die aromareichen, gehaltvollen und körperreichen Weine.*

