

## *Wine & Dine*

Bagna caôda con verdure crude  
«Warme Sauce» mit Dipp-Gemüse

*Sirej Roero Arneis DOGC 2021, Az. Agr. Giuliano Nota*

\*\*\*

Vitello tonnato

*Barbera d'Alba DOC 2021, Az. Agr. Osvaldo Viberti*

\*\*\*

Agnolotti del plin  
Ravioli gefüllt mit Kalb- und Schweinefleisch

*Mancine Barbera d'Alba Superiore DOC 2020, Az. Agr. Osvaldo Viberti*

\*\*\*

Brasato al Barolo con polenta

*Barolo Serra dei Turchi DOCG 2018, Az. Agr. Osvaldo Viberti*

\*\*\*

Torta di nocciole con gelato allo zabaoine  
Nusskuchen mit Zabaoine-Eis

*Moscato Piemonte DOC 2020, Cantine Volpi*

Menüpreis CHF 135.00  
mit einem Glas Wein pro Gang

