



Gönnen Sie sich etwas ganz Besonderes

Ein mehrgängiges in sich abgestimmtes Menü aus frischen Produkten. Dazu servieren wir Ihnen die passenden Weine. Lassen Sie sich kulinarisch von uns verwöhnen.

WINE & DINE - Serata piemontese

Passende Weinbegleitung

18. Januar
2025 ab
19 Uhr

Aperitif / Aperitivo	Italienische Leckereien Prelibatezze italiane	Spumante Brut NETTA Az. Agricola AnnaMaria Abbona, Farigliano
Vorspeisen / Anitpasti	Petersiliencremesuppe Zuppa di panna con prezzemolo Vitello Tonnato	Langhe Riesling DOC «l'Alman» 2021 Az. Agricola AnnaMaria Abbona, Farigliano Langhe Arneis DOC 2023 Az. Agricola TRE PILE, Monforte d'Alba Langhe Bianco DOC «SanBà» 2022 Az. Agricola TRE PILE, Monforte d'Alba Dolcetto d'Alba DOC "Vigna Vaglio" 2023 Az. Agricola Eraldo Viberti, La Morra
Hauptspeisen / Piatti principali	Tintenfisch auf «Riso Venere» Seppie su «Riso Venere» Hirschbäggli mit Polenta Guancia di cervo con polenta	Langhe Rosato DOC «Rosa» 2022 Az. Agricola AnnaMaria Abbona, Farigliano Barbera d'Alba DOC 2021 "Vigna Clara" Az. Agricola Eraldo Viberti, La Morra Langhe Barbera DOC «Cadò» 2017 Az. Agricola AnnaMaria Abbona, Farigliano Barolo DOCG "Roncaglie" 2017 Az. Agricola Eraldo Viberti, La Morra
Dessert / Dolce	Coppa Sabauda	Moscato Passito DOCG «Montaldi» 2008 Az. Agricola Sergio Grimaldi, Santo Stefano B. Tanacetum – vino aromatizzato Az. Agricola AnnaMaria Abbona, Farigliano

Preis pro Person CHF 95.-

Reservationen nehmen wir gerne entgegen unter
Online: www.restaurant-timeout.ch
Mail: info@restaurant-timeout.ch
Telefon: 044 500 93 94