

# WINE & DINE MARCO BONFANTE PIEMONTE

## ANTIPASTI DI MARE

Gambero fritto in panura thay  
mousse di piselli germogli e pomodorini confit

## FISCHVORSPEISE

Im Pancomehl Frittierte Riesenkrevetten  
auf Erbsenmousse mit Sprossen und konfierten Cherrytomaten

*Roero Arneis*

## ZUPPA

raviolini baby di pomodoro e mozzarella in acqua di pomodoro

## SUPPE

Essenz von der Tomate mit hausgemachten  
Raviolini gefüllt mit Mozzarella und Dörrotomaten

*Stella Rossa Barbera o Imma Langhe Nebbiolo*

## PRIMI PIATTI

Papardelle ai funghi porcini

## PASTAGERICHT

Papardelle mit Steinpilzen

*Duedidue o Menego o Bricco Bonfante*

## SECONDO PIATTO

Tagliata di manzo con olio aromatizzato alle erbe

## SECONDO PIATTO

Rindsentrecote scheiben mit Kräuter öl verfeinert

## CONTORNI

Verdure alla griglia

Patate al rosmarino

## BEILAGEN

Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

*Albarone 2013*

## DOLCE

Tiramisu della nonna

## SÜSSPEISE

Tiramisu nach Grossmutter Art

*Moscato D'Asti e Grappa Barolo Riserva*

MENU INCLUSO VINO 85.00 CHF

MENÜ INKLUSIVE WEIN 85.00 CHF