

Wein & Dine mit Giovanni Gorreccio



Apero

“Sven`s Dreierlei Aperohäpli“

Roero Arneis DOCG 2022

4-Gang-Menü

Thunfisch-Tataki in Sesamkruste
Fruchtiger Couscous-Salat | Zitronen-Sojamayonnaise

Sauvignon Blanc DOC 2019



Hausgemachte Ricotta-Zitronenravioli | Salbeibutter | Gehobelter Pecorino

Roero Arneis DOCG La Val die Preti 2016



Rosa gegartes Rindsentrecôte | Rosa-Pfeffer-Jus
Ofengegarte bunte Kartoffeln | glasierter Romanesco

oder

Safran-Risotto | Apfel-Gemüseragoût
Marinierter Spinat | Parmesan | Geröstete Kerne

Barbera d'Alba Superiore Marun DOC 2020
und

Roero Riserva Roche d'Ampèi DOCG 2019



Piemontesisches Haselnuss Parfait | Ragout von Sauerkirschen

Brachetto Anthos Passito 2016



Menüpreis mit Weinbegleitung:

CHF 148.-

Preis inkl. 8,1% MwSt.