

Menu:

Amouse Bouche:

Timorasso Spumante Lüsarein | Ezio Poggio

Gebeizter Saibling | Schwarzwurzel | Gelbe Bete | Goldrübe | Pumpernickel

2016 Timorasso Poggio dello Scagno | La Vecchia Posta

2016 Timorasso Derthona | Luigi Boveri

+ + +

Ravioli mit Steinpilzfüllung | braune Butter | schwarzer Piemont Trüffel | Haselnüsse

Timorasso Il Gallo di Costa | Cascina San Leto

2014 Timorasso L'Imbevibile aus der Magnum | Claudio Mariotto

+ + +

Brasato vom Kalb | Schalotten | Pastinakenpüree | schwarze Nüsse | Wirsing

2014 Timorasso Montecitorio | Vigneti Walter Massa

2014 Timorasso Cavallina | Claudio Mariotto

+ + +

Baldino Vermouth Bianco aus Timorasso | Terralba

+ + +

Belper Knolle | zweierlei Birne | Früchtebrot

2012 Timorasso Spätlese Morassino | Cascina Montagnola

+ + +

Grappa di Timorasso | Ezio Poggio

Guten Appetit

Preis pro Person: 99,- € für alle Weine und das Menü