

# MENÜ RONCO DEL GNEMIZ

enoiteca

**IL**CALICE

28.01.2019

## GAMBERO ROSSO

ROTE MITTELMEER-GARNELE  
MIT KONFIERTEM SELLERIE UND SARDELLEN  
2017 SAUVIGNON „SERENA PALAZZOLO“

## PROSCIUTTO D'OSVALDO

KOMPOSITIONEN VON PROSCIUTTO DI CORMONS D'OSVALDO  
2017 FRIULANO SANZUAN

## ZUPPETTA DI COZZE

FEINES BOUCHOT-MUSCHELSÜPPCHEN  
2016 SAUVIGNON SALICI  
2016 SAUVIGNON PERI  
2016 SAUVIGNON SOL

## GNOCCHI DI ZUCCA, RICOTTA E NOCI

GNOCCHI MIT NÜSSEN UND KÜRBIS-RICOTTA  
2016, 2014, 2013 CHARDONNAY SOL

## MANZO & TALEGGIO

GEBRATENES BLACK-ANGUS-RIND MIT TALEGGIO & RADICCHIO  
TARDIVO  
2013 ROSSO DOTTOR PALAZZOLO

## TORTINO FONDENTE

VALRHONA SCHOKOLADE 75, HIMBEEREN, CREMA LEGGERA

Aufgrund von limitierten Plätzen, muss eine vorherige Reservierung mit ein paar Tagen Vorlaufzeit erfolgen.

Das Menü mit Weinbegleitung kostet pro Person 140€