

MENÜ RONCO DEL GNEMIZ

enoiteca
ILCALICE

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€