

**WINEMAKERS-DINNER
VIETTI & DISTILLERIE BERTA
19.02.2019**



POCHIERTE AUSTER

APFEL, TOMATE, VENUSMUSCHELN, KORIANDER
2017 ROERO ARNEIS

TARTARA DI CERVO

TATAR VOM HIRSCHFILET, MANGO, ROTWEIN-SCHALOTTEN & CHIODINI-PILZE
2011 BARBERA VIGNA VECCHIA SCARRONE

RISOTTO ALLA MILANESE

MIT KALBSMARK & SAFRAN
2012, 2013, 2014 BAROLO CASTIGLIONE

IN NEBBIOLO GESCHMORTE RINDERRIPPE

POLENTA, BRA-KÄSE
2012 BAROLO LAZZARITO

SAN CARLONE AL CAFFÉ E CIOCCOLATOIN DER KAFFEEKRUSTE GEREIFTER

BLAUSCHIMMELKÄSE MIT VALRHONA SCHOKOLADE & BIRNE
2006 BARBARESCO MASSERIA

TORTINO ALLA MELA

BOSKOP-TÖRTCHEN, ZIMT & VANILLE-EIS
GRAPPA TRESOLITRE, BERTA
GRAPPA ROCCANIVO, BERTA

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

Das Menü mit Weinbegleitung kostet pro Person 175€