



Genießen Sie die Magie
von unseren Gerichten in
der Verbindung mit
Weinen.

Enoteca's Gastronomische
Degustation mit Weine aus
dem Veneto Gebiet

Freitag
1. März 2019
Ab 18.30 Uhr



Präsentiert von unserem
Weinhändler und Önologe



Wir freuen uns auf
Ihren Besuch

Das De Medici Team

MARCELLINO PANE E VINO
www.marcellinopanevino.ch
info@marcellinopanevino.ch
Tel: +41 77 489 33 96



6-Gang-Menu

Tatar di salmone e storione
su spuma di barbabetola
Lachs-Störfisch Tatar auf Roter
Bete Schaum

Carpaccio di finocchio e
arancia
Fenchel Carpaccio mit Orangen

Paccheri al profumo di mare
Neapolitanische kurze Hohnudeln
mit Meeresfrüchten

Polpette della mamma
Fleischbällchen an Tomatensauce alla
Mamma

Risotto Zafferano e cubetti di
filetto con salsa di vino rosso
Safranrisotto mit Rindfleisch-Würfel
an einer Rotweinsauce

Brie impanato e fritto sul
cranberry coulis
Paniert und frittierter Brie auf einer
Cranberry coulis

Unsere Weine zum Menu:

Bollicine/Schaumwein:
Prosecco Extra Dry DOCG
Valdobbiadene, Nani Rizzi

Bianco/Weisswein:
Passimento Bianco Pasqua
Garganega

Ca' Lojera Lugana DOC 2017,
Trebbiano di Lugana

Rosso/Rotwein:
Elio IGT Paolo Cottini
2014, *Merlot, Corvina*

Ponte de la Tor Aldighetti
IGT 2013
Corvina, Corvinone, Rondinella

Blend Nr. 3
Cà dei Maghi, 2013
Cabernet Sauvignon, Corvina

CHF 80.00

**Wir wünschen
Buon Appetito!**