



## Wine & Dine

22. Januar 2024, Apéro ab 18 Uhr

Zu einem abgestimmten **4-Gänge-Menu** stellt Ihnen die Weinexpertin **Francesca Begotti** (Export Manager Allegrini) eine exklusive Weinsélection der Weingüter **Allegrini, Veneto & Poggio al Tesoro, Bolgheri-Toscana** vor und entführt Sie damit für einen kurzen Moment in die warme Toskana.

*Begrenzte Teilnehmerzahl. Nur mit Voranmeldung.*

### **Burratina Italiana**

Feigen | Rohschinken | Geriebener Balsamico | Rosmarin-Focciaca  
*Lugana Oasi 2022 und Solosole 2022*

\*\*\*

### **Baccalà Mantecato**

Stockfisch | Milch | reifer Parmesan | Polenta  
*Palazzo della Torre 2020 und La Grola 2020*

\*\*\*

### **Tagliata di Manzo**

Bratkartoffeln | Gemüsevariation  
*Il Seggio 2021 und Sondraia 2019*

\*\*\*

*Amarone della Valpolicella Classico 2019*

\*\*\*

### **Tiramisu speciale**

An Ihrem Tisch zubereitet.  
*Recioto Valpolicella Classico DOC 2018*

CHF 145.- pro Person  
*inkl. Wein und Mineral*