





7. August 2021

"süss und feurig triff auf zart und würzig"

Apéro

Sommer Wines Bitters

Gefüllte Champignons mit Chorizo Curry-Kaffee-Hähnchenspiesse mit Chilisauce

ಬಬಬಜಡಡ

Vorspeise

Tatar-Duett

Rindfleisch vom Grill auf Paillassebrötchen, scharfe Sauce Panna-Cotta mit Oliven und Tomaten

ಬಬಬಜಡಡ

Salat

Grüner Salat mit Avocado, Mango Zwiebeln, mit Granatapfelkernen

ૹૹૹ*ૡૡ*ૡ

Hauptgang

Gegrilltes Schweinsrack auf
Pfirsichsauce
Prosecco Risotto und
Frühlingszwiebeln

Dessert

Gegrillte Ananas-Trauben Spiesse Jubiläumstorte Carajillo

ಬಬಬಜಡಡ

Weine

Chardonnay Beviòn 2018, Alfonso Boeri, Costigliole d'Asti

Bricco delle Conchiglie Monferrato rosso (Merlot & Syrah) 2012 Terra Felice, Castagnole Monferrato

Bertu Barbera d'Alba 2017, Angelo Negro, Monteu Roero