



Gourmet Wine & Dine
Samstag, 24. März 2018

Apéritif

Fratelli Grasso – „e tu?“ Vino Spumante – Piemont - Italien

Menü

**Gebratener Tuna an Zitronen-Vinaigrette auf Tomaten-Gurken Carpaccio
mit gerösteten Pinienkernen und Avocado-Dip**

Eucaliptus – Viognier „Rapè“ 2016 – Toscana IGT - Italien

**Raviolini mit Mozzarella di Bufala an Salbei-Trüffelbutter, Oliven und Rucola
mit Parmesansplitter und fein geschnittenem Parma Schinken**

Santo Stefano – Chianti Classico DOCG 2015 – Toscana - Italien

**Angus Beef Filet am Stück zartrosa gebraten an „Gran Selezione“ Jus
Mit Rosmarin parfümierte Kartoffeln
Duo von glasierten Rüeblen und frischem Blattspinat**

Santo Stefano – Chianti Classico Riserva DOCG 2014 „Drugo“ – Toscana - Italien

Santo Stefano – Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2011 – Toscana - Italien

**Sinfonie von Passionsfrucht Panna Cotta und Nussparfait
garniert mit marinierten Beeren**

