

*Piemontesisches Abend mit passenden Weinen aus
dem Hause Marco Bonfante
im Restaurant Geranio am 21. März 2019
ab 19,00 Uhr*

~ ~ ~

~ ~ ~

19. März 2019

Antipasto "

Tartar di Fassona con uovo Bio

salsa prezzemolo e senape

Tatar vom Rind mit Bio Ei Petersiliensauce / Senf

~ ~ ~

La Pasta

Ravioli di coniglio e tartufo al burro e salvia e fondo bruno

Haugemachte Ravioli gefüllt mit Kaninchen

und Trüffel an Butter und Salbei / Kalbsfond

~ ~ ~

La Carne

Guancia di vitello al vino rosso

puree di patate e cipolle perline caramellate, arote

In Rotwein Geschmorte Kalbsbäckchen / Kartoffelpüree /

Karamellisierte Perlzwiebeln / Karotten

~ ~ ~

Il Dessert

Variation / Formaggi / Käse / Italien

Preis xxx inkl. der Weine