



13. & 14. März 2026

Von 11.45 bis 13.50
& von 18.00 bis 20.30



Piemont- Cucina é Vino



Vini consigliati

Battuta di Vitello mit Grissini	(Arneis)	70g	19.--
Battuta di Vitello mit Grissini	(Arneis)	140g	26.--
		klein	gross
Tajarin al Ragù di Salsiccia di Bra	(Ruchè)	19.--	25.--
Tajarin al Ragù di Manzo	(Ruchè)	19.--	25.--
Ravioli del Plin ripieno con Carne al burro e salvia	(Barbera)	17.--	23.--
Ravioli del Plin ripieno con Spinaci e Ricotta al burro e salvia	(Barbera)	17.--	23.--
Brasato al Barolo con Polenta	(Barolo)		32.--
Dessert: Bunet (Schokoflan mit Amaretti) con salsa di caramello	(Bonmè)		11.--

I Vini del Piemonte

Die Roteweine sind aus der Magnum Flasche



Preis pro dl 9.50

8.20

8.--

8.--

16.20

4 cl 5.--

zarte blumige
Noten, deutliche
Anklänge an
weiße Früchte &
grünem Apfel.

Nase: Aprikose,
Apfel, Kamille
etwas würzig.
Gaumen: saftig,
harmonisch mit
guter Struktur.

Nase: Intensiv,
aromatisch,
fruchtig
Gaumen: warm,
harmonisch,
vollmundig

Nase: Noten von
Kirsche & leicht
Vanillig Gaumen:
trocken, voll-
mundig, mit
guter Säure

Nase: Waldbeer,
Pflaume, rote
Blüte
Gaumen: elegant
mit dichtem,
feinem Tanin

Ein Leckerbissen
für Liebhaber
von Süßweinen.
Perfekt zu
Schokoladen -
desserts