Wine & Dine

Wenn italienischer Wein auf Glarner Alpenküche trifft…

mit Raimondo Rossini und Beat Schittenhelm

printet by Bartel Druck

Rossini
delizia e vini
www.deliziaevini.ch

Trigonella
RESTAURANT

Il Menu

Ein exklusiver Gaumenschmaus ist garantiert. Gourmetkoch Beat Schittenhelm sorgt mit seiner frischen und ehrlichen Alpenküche für kulinarische Höhenflüge. Begleitet wird sein 5-Gang-Menü mit Weinen von Rossini – delizia e vini.

Raimondo Rossini, charmanter Weinkenner stellt Weine aus seiner Heimat Italien persönlich vor. Tauchen Sie ein in die Erlebniswelt der Weinkultur.

Amuse bouche
BIANCHELLO DEL METAURO "LA RIPE" DOC 2016
Azienda Agricola Roberto Lucarelli, Cartoceto

Carpaccio vom Berg-Rind mit Olivenöl begleitet von der Mittelmeergemüseterrine
MARCHE BIANCO "GUERRIERO BIANCO" IGT 2015
Azienda Agraria Guerrieri, Piagge

Kürbissüppchen mit Ziger-Blätterteig

Selbstgemachte Roggenravioli mit Schwandner Frischkäse an Salbeibutter
PRIMITIVO "MARPIONE" RISERVA DOP 2011
Società Agricola Tenuta Viglione, Santeramo in Colle

Haxe vom Glarner Kalb am Stück geschmort, Limonenrisotto, Ofengemüse
BARBERA D'ASTI "COSTA OLMO" SUPERIORE DOCG 2011
Azienda Vitivinicola Costa Olmo, Vinchio

Quitten Tarte Tatin mit Heidelbeersorbet und Marronischaum
BIANCO DOLCE "LEO" S.A.
Azienda Agraria Guerrieri, Piagge

Kaffee
ACQUAVITE S.A. / DISTILLATO DI UVE BIANCHELLO
Azienda Agraria Guerrieri, Piagge

Freitag, 20. Oktober 2017, 18.30 Uhr im Restaurant Trigonella in Ennenda
Preis pro Person: CHF 120.00 inklusive Menü, Weine, Mineral, tutto compreso!

Reservieren Sie noch heute Ihren Tisch. Die Anzahl der Plätze ist begrenzt. Anmeldung bis spätestens 17. Oktober 2017. Die Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt.

Anmeldung, Fragen oder für weitere Auskünfte erreichen Sie Raimondo Rossini per E-Mail rossini@deliziaevini.ch oder per Telefon 079 216 68 06.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Rossini – delizia e vini
Platte 18, 8755 Ennenda

Restaurant Trigonella
Bahnhofstrasse 2, 8755 Ennenda