

**Mittwoch, 8. Mai 2024, 18.30 Uhr**

**WINE, DINE & KUNST**

*Kunstwerke von Guido Caminada – Atelier Caminada*

**DINE**

**APÉRITIF**

*Pioradoro – Grissini – Zwiebel Tarte Tatin – Oliven*

\*\*\*

**STRACCIATELLA DI BURRATA**

*Grüner Spargel – Szechuan Pfeffer – Erdbeeren*

\*\*\*

**HEILBUTT**

*Weissen Spargel – Heirloom Tomaten –*

*Chutney – Moraiolo Olivenöl Espuma*

\*\*\*

**PUSCHLAVER BERGLAMM**

*Konfierter Peperoni – Auberginen Crème –*

*Bärlauch Polenta – Tignanello Jus*

\*\*\*

**KÄSEWAGEN**

*Trüffel Pecorino – Gorgonzola DOP – Parmigiano Reggiano*

\*\*\*

**PFIRSICH**

*Rosmarin Glace – Holunder Zabaglione – Pfirsich Schaum*

**ANTINORI - BIG BOTTLES ONLY**

FRANCIACORTA – BLANC DE BLANCS, LOMBARDEI

*Tenuta Montenisa*

VIVIA – MAREMMA, TOSKANA

*Le Mortelle 2022*

CERVARO DELLA SALA, UMBRIEN

*Castello della Sala 2022*

TIGNANELLO, TOSKANA

*Tenuta Tignanello 2020*

GUADO AL TASSO, BOLGHERI

*Tenuta Guado al Tasso 2021*

MUFFATO DELLA SALA, UMBRIEN

*Castello della Sala 2020*

5 Gang Menü inkl. Apéro und Weinbegleitung | 219.-

