

Eine kulinarische Reise durchs Veneto

Vorspeisen

Prosecco-Senfsüppchen Fr.9.50

garniert mit einer Rahmhaube und Senfkörner

Risotto di Amaroni Vorspeise Fr.13.50

mit Markbein

und Monte Veronese Reibkäse

Hauptgang

Fr.24.50

Hauptspeisen

Felchenfilet vom Gardasee Fr.28.50

an einer Soave-Kräutersauce

neue Bratkartoffeln

Gnocchi alla bava Fleischlos Fr.25.50

Schlemmergnocchi

mit Käse und Butter überbacken

Brasato al Valpolicella Fr.34.50

Rindshohrücken im Valpolicella geschmort

serviert mit venezianischem Reis (Risotto mit Erbsen und Schinken)

Lamm-Polpette mit Pistazien (Hackfleischbällchen) Fr.28.50

an einer rassigen Tomatensauce

serviert mit Bratkartoffeln

Fegato alla veneziana Fr.32.50

Kalbsleber venezianischer Art

mit Polenta

Filetto di manzo al Cantine Lenotti Fr.42.50

Rindsfilet-Medaillons an einer Amarone-Buttersauce

serviert mit venezianischem Reis

Spitzenweine vom Veneto im Offenausschank

Le Folaghe, Lugana DOC 1dl Fr.6.10

100% Turbiana (Trebiano di Lugana)

Intensiver und delikat fruchtiger und wohlriechender Duft nach Zitrusfrüchten und grünen Beeren. Am Gaumen erfrischend, spritzig und präsent mit einem geschmeidigen und einladenden Abgang.

Alanera Veronese IGT 1dl Fr.5.50

55 % Corvina, 25 % Rondinella, 10 % Corvinone, je 5% Merlot und Cabernet

Intensives Bouquet nach reifen Kirschen, Zwetschgen und Gewürzen mit dezenten Kaffee- und Tabaknoten. Vollmundig, mit samtigen Tanninen. Die fruchtigen Komponenten präsentieren sich auch am Gaumen vorzüglich. Langes, elegantes Finale.

Ripasso Tinazzi Valpolicella Superiore DOC 1dl Fr.6.50

Rondinella, Corvina Veronese, Molinara

Im Gaumen zeigt sich der Ripasso Tinazzi dicht, kraftvoll, mit feinen Tanninen und einem langes Finish. **Der Ripasso Tinazzi ist der bestbewertete Rotwein der Expovina 2012. (grosses Gold)**

Pramonte Cabernet Sauvignon Veneto IGT 1dl Fr.6.10

100% Cabernet Sauvignon

Ein mittelschwerer und fruchtiger Wein mit einem beeindruckenden Abgang.

Amarone della Valpolicella Classico DOCG 1dl Fr.9.00

Corvina, Rondinella und Molinara

Kräftiges Aroma von Gewürzen, Tabak, schwarzen Kirschen, Kompott- und Schokoladennuancen. Am Gaumen dicht und konzentriert mit präsenten und angenehmen Tanninen und sehr langem Abgang.