

# Sale e Pepe

RISTORANTE

TAVOLATA lombarda mantovana del 16 marzo 2024  
con chef ospite Salvatore di Mantova

## Entrata di benvenuto

### **Salame mantovano all'aglio con pane bruschettato e crema di zucca mantovana**

Mantuanischer Salami mit Knoblauch und geröstetem Brot und mantuanische Kürbiscrème

## Antipasto

### **Polenta fresca con gorgonzola con porcini e scaglie di grana**

FrISChe Polenta mit Gorgonzola, Steinpilzen und Splitter von Granakäse

## Primi

### **Maccheroncino fresco mantovano con salsiccia e fagioli**

Hausgemachte mantuanischer Maccheroncino mit mantuanischer Wurst und Bohnen

### **Tortello mantovano di zucca fresco con burro fuso e salvia con profumo di amaretto**

FrISChe mantuanische Teigtaschen an Butter-Salbei mit Amarettoduft

## Secondo

### **Stracotto di manzo con puré alla mantovana**

Butterzarter Rinderbraten mit Kartoffelstock nach Mantua Art

## Dessert

### **Zuppa inglese e Sbrisolona con zabaione**

Biscuitdessert und mantuanischer Kuchen

## Vini

Franciacorta Brut DOCG Milledì  
Lugana DOC Pietro Zardini  
Ireneo DOC Cabernet Sauvignon Colli Euganei La Montecchia  
Baladello IGT Sebino Merlot Ferggettina  
Ca Morei DOCG Valtellina Superiore Fay  
Recioto della Valpolicella COCG Pietro Zardini

*Preis inkl. Getränke ohne Kaffee und Spirituosen CHF 119 pro Person*

Die Plätze sind begrenzt und werden entsprechend dem Eingang der Reservation vergeben.  
Anmeldung erbeten bis **29.02.2024** bei Servicepersonal oder unter [info@sale-e-pepe.ch](mailto:info@sale-e-pepe.ch).  
Ristorante Sale e Pepe wünscht Ihnen einen entspannten Abend und Buon Appetito!

