

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.
Ristorante Sale e Pepe wünscht Ihnen einen entspannten Abend und Buon Appetito!

