

Weine

Vorspeise

Vernaccia di San Gimignano DOCG 2008 Panizzi	15.90
Vermentino Bolgheri DOC 2007 Tenuta Guado al Tasso	21.80

Erster Hauptgang

Chianti Classico Don Tommaso DOCG 2006 Le Corti	37.80
Birillo Rosso Maremma IGT 2006 Principe Corsini	18.50

Zweiter Hauptgang

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2004 Romeo	26.90
Brunello di Montalcino Pianrosso DOCG 2004 Ciacci Piccolomini d' Aragono	57.80

Käse

Poggio ai Ginepri Rosso Bolgheri DOC 2007 Tenuta Argentiera	22.00
Argentiera Bolgheri Superiore DOC 2006 Tenuta Argentiera	69.80

Dessert

Vin Santo DOC 2005 Villa Antinori 50cl	39.80
--	-------

Menu

Vorspeise

Vitello Tonnato

Erster Hauptgang

Feine Nudeln mit rassigem Tomatenragoût, Basilikum
und Red-Snapperfiletstreifen

Zweiter Hauptgang

Kalbshaxen „Cremolata“ mit kräftiger Rotweinsauce
und Bramatapolenta

Käse

Diverse italienische Käse garniert

Dessert

Grosse Logo - Torte, kreiert von Thomas Osterwalder