

Cena degustazione

17. Mai 2025
19:00 Uhr

ENOTECA 

Da Rafmi
Trattoria *dal 1991*

info@enoteca-perte.ch oder 079 455 97 75

Menu & Vini

Aperitivo

*Crema di pecorino con pane carasau
e aceto balsamico*

Käsecreme mit sardischem «Carasau» Brot
und Balsamico Essig

Durello Lessini DOC Metodo Classico 2020
100% Durella

Antipasto

*Tentacolo cotto a bassa temperatura
su letto di scarola*

Niedergegarter Tentakel auf Escarollebett

Orvieto Superiore San Giovanni DOC 2023
Grecchetto, Procanico, Pinot bianco, Viognier

Un manzo nel campo di patate

Ein Rind im Kartoffelfeld

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2018
90% Sangiovese, 10% Colorino

Primo

Zicchí ai funghi porcini locali

Zicchi (sardische Brotteigwaren) mit heimischen Steinpilzen

Sansasia Nobile di Montepulciano DOCG 2017
100% Sangiovese

Secondo

*Arrosto di manzo tiepido con polenta,
al profumo di tartufo*

Laufwarmer Tafelspitz mit Polenta, an Trüffelduft

Black Label Maremma Toscana DOC 2015
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Cantucci fatti in casa da Luciano

Lucianos hausgemachte Cantucci

Vinsanto Montereale «Affè» DOC 2004
Trebiano Toscano, Malvasia

CHF 135.— pro Person

(inklusive Menü, Wein, Mineral)