

Da Rafmi
Trattoria *dal 1991*

ENOTECA 

Cena degustazione

28. Oktober 2023

18:30 Uhr

con



LIVIA FONTANA

Anmeldeschluss 21. Oktober 2023
info@enoteca-perte.ch oder 079 455 97 75

Menu & Vini

Aperitivo

Canapé con burro montato al lime e acciughe
Canapé con mousse di ricotta, San Daniele e melone

Canapé mit Lime-Butter und Sardellen,
Canapé mit Ricottamousse, San Daniele Schinken und Melone

Roero Arneis DOCG 2022
100% Arneis

Antipasto

Carpaccio di polpo con vinagrette di mela,
sedano, nocci e mela verde

Tintenfisch-Carpaccio an Apfelvinagrette mit Sellerie,
Nüssen und grünen Äpfeln

Rosè 2021
100% Nebbiolo

Croquette di patate ai porcini con
bacon crocante e salsa al gorgonzola

Kartoffelkroketten mit Steinpilzen auf einer
Gorgonzolacreme mit knusprigem Speck

Barbera d'Alba DOC Superiore 2019
100% Barbera

Primo

Panciotti di melanzane e provola
con salsa di datterini e burrata
Teigtaschen mit Auberginen und Provolone an einer
Datteltomatensauce mit Burratacreme

Langhe DOC Rosso Insieme 2019
50% Barbera, 50% Nebbiolo

Secondo

Guancia di manzo brasata a
bassa temperatura con polenta e porcini
Niedergegarte Rindsbacke mit Polenta und
einheimischen Steinpilzen

Barolo DOCG Fontanin 2018
100% Nebbiolo

Formaggio misto
gemischte Käseplatte

Barolo DOCG Vissero 2018
100% Nebbiolo

CHF 139.— pro Person
(inklusive Menü, Wein, Mineral)