

Da Rafmi
Trattoria *dal 1991*

ENOTECA 

Cena degustazione

5. Juli 2024

19:00 Uhr

con



Anmeldeschluss 30. Juni 2024

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

Menu & Viní

Aperitivo

Polpette di carote e pecorino al pepe

Karotten Kugeln mit Schafskäse und Pfeffer

Durello Lessini DOC Metodo Classico 2018

100% Durella

Antipasto

Montanara al nero di seppia, ripiena di scarola, capperi, acciughe e olive con polpo scottato

Schwarzer Pizzateig, gefüllt mit Endivien, Kapern, Sardellen, und Oliven an Burratacreme mit gebratenem Tintenfisch

Riva del Molino DOC 2020

100% Garganega

Crema di patate al tartufo con uovo 63

Kartoffelpüree an Trüffelbutter mit einem Ei 63

Montemitorio Tai Rosso DOC 2022

100% Tai Rosso

Primo

Ziti alla genovese con ricotta salata

Ziti an einer napoletanischen Zwiebel-Fleischsauce mit gesalzenem Ricotta und Basilikum

Colpizzarda Tai Rosso DOC 2021

100% Tai Rosso

Secondo

Lombata di agnello in crosta con spinaci

Lammierstück in einer Kräuterkruste mit Spinat

Merlot Casara Roveri DOC 2020

100% Merlot

Pane Carasau con spuma al gorgonzola e crema di pecorino

Sardisches Brot mit Gorgonzola Mousse und Pecorinocreme

Terra dei Roví Colli Berici DOC 2018

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tai Rosso

CHF 123.— pro Person

(inklusive Menü, Wein, Mineral)