

Tavolata am Fluss

**Weingenuss-Abend mit dem Restaurant Brücke,
Brunner Getränke und Fattoria di Magliano
Donnerstag, 15. Juli 2010, 19.00 Uhr**

Apéro

Hausgemachte Crostini mit Oliventapenade

Alice Prosecco di Valdobbiadene spumante extra dry DOC 2008 - Vigne di Alice, Veneto, Italien
Abrileno Rosado VDT 2008 – Sitios de Bodega, Rueda, Spanien

Tavolata in 5 Akten

Antipasti

Pancetta, Salami, Rohschinken, marinierte Oliven, getrocknete Tomaten, Melonen

Alice Prosecco di Valdobbiadene spumante extra dry DOC 2008 - Vigne di Alice, Veneto, Italien
Abrileno Rosado VDT 2008 – Sitios de Bodega, Rueda, Spanien

Primo Piati

grüne Blattsalate
Tomatensalat Büffelmozzarella
Kichererbsen-Salat
Wasser sowie Gantaloupe Melonen
Salat vom Pulpo
Wurst am Stück auf dem Brettchen
Parmesanmöckli
Verschiedene knusprige Brote

PAGLIATURA Vermentino Maremma IGT 2009 – Fattoria di Magliano, Toscana, Italien

Secondo Piati

Pasta mit Sugo und Basilikum

HEBA Morellino di Scansano DOC 2008 – Fattoria di Magliano, Toscana, Italien
SINARRA Sangiovese Maremma IGT 2008 – Fattoria di Magliano, Toscana, Italien

Piata Principale

Tagliata di Manzo

Rosa gebratenes Rindsentrecôte, in feine Streifen geschnitten
Würziger Rucola mit Balsamico und Olivenöl
Ratouille Gemüse

POGGIO BESTIALE Rosso Maremma IGT 2007 – Fattoria di Magliano, Toscana, Italien
PERENZO Syrah Maremma IGT 2007 – Fattoria di Magliano, Toscana, Italien

Dolce

Hausgemachter Brownie mit Früchten und Fior di latte Glace

Elite Grappa - 15 anni – Vinelite
Moscato d'Asti Aureum DOCG 2008 – Boroli, Piemont, Italien

**Verkaufspreis pro Person (inkl. MwSt.)
Inklusive Wasser und Kaffee/ Espresso**

95.00 Chf

Herr Agostino Lenzi, der Besitzer von Fattoria di Magliano wird Ihnen seine spannenden Weine persönlich vorstellen.

**Anmeldung erforderlich:
Restaurant Brücke**

+41 62 849 11 25 / info@restaurant-bruecke.com

www.restaurant-bruecke.com
www.brunnergetraenke.ch
www.hotwine.ch
www.fattoriadimagliano.it