



**Freitag, 15. Dezember 2017**

**Wine & Dine**

**Ab 19:00 UHR**

*Reservation erwünscht*

*Tel. 071.385.51.51*



*E-mail: [info@ladolcevita-gossau.ch](mailto:info@ladolcevita-gossau.ch)*

# Weindegustationsmenü

Freitag, 15. Dezember 2017

*Carpaccio di bresaola e rucola*

*Pinot Grigio IGT 2016*

*Borgo Stajnbèch (Veneto)*

*Pinot grigio 100%*

*vol. 13%*

*Risotto alla trevisana*

*Rotweinsrisotto mit Speck und Radicchio*

*La Crocetta*

*Rosso Veneto IGT 2015*

*Villa Rovereti (Veneto)*

*Cabernet, Merlot*

*vol. 14%*

*Bigoli an einer Peperonisauce*

*Ponte de la Tor IGT 2012*

*Rosso Veronese*

*Cristoforo Aldrighetti (Veneto)*

*Vol. 15.5%*

*Tagliata di manzo*

*Dünn aufgeschnittenes Rindsentrecôte  
vom Grill mit Rucola, Cherrytomaten  
und Parmesampäne*

**BLIND**

*Am Stück gebratene*

*Lammracks an einer*

*Waldpilzcreme mit Polenta*

*Saffredi IGT 2013*

*Fattoria le pupille (Toskana)*

*Cabernet Sauvignon, Merlot*

*Petit Verdot*

*vol. 14.5%*

*Asiago und Montasio*

*Campogadis DOC 2013*

*Ernesto Ruffo (Veneto)*

*Valpolicella*

*vol. 15.5%*

*Dunkler Schokoladenmousse*

*Ron Millionario XO*

**CHF 115.00**    *Preis pro Person*