



Feinköstliches Piemont in der Heimat!

Samstag, 9. September 2017 / ab 19h

La Tavolata come di una volta...

Es kommt was kommt, am langen Tisch, gute Weine, nette Leute und in der Küche rockt Marco die Heimat-Köche Tim und Manu.

Menu

Feines von der Berkel No.5

Vitello tonnato - à la Marco style

Carne cruda - wie es sich gehört

Insalatina di sedano, finocchio, noci e tuma - Salat mal nicht langweilig

Acciughe fritte con bagnet vert - des Piemontesen würziger Fisch

Flan di spinaci con fonduta - Erinnerungen an die kühle Jahreszeit

Trippa con spugnole - wer hats erfunden?

Gnocchi al ragù - so müssen sie sein

Agnolotti del plin burro e salvia - klassisch come da Mama

Brasato al Barolo con Polenta - typischer gehts nicht

Pannacotta e torta nocciola - wenn schon denn schon

All das und wer weiss was sonst noch - für 120 Franken /Nase inkl. passende Weine, Wasser und d'Füess under'em Tisch.