

# Sardinien Abend

5. September 2019

## Benvenuto

### **Pane Frattau con Ricotta di pecora e Finocchietto selvatico**

*'Frattau' Brot mit Schaf-Ricotta und Wildfenchel*

Cavè Rosè di una Notte, Colli del Limbara Rosato IGT - 2017

## Antipasto

### **Spaghetti con Bottarga e perle di Passion Fruit**

*Spaghetti mit sardischer Bottarga und Passionsfrucht-Perlen*

Lupus in Fabula, Vermentino di Gallura Superiore DOCG - 2017

## Primo

### **Curlugiones con Menta e Zenzero**

*Typische 'Curlugiones' mit Kartoffelfüllung, Pfefferminz und Ingwer*

Cangrande.17, Colli del Limbara Rosso IGT - 2015

## Secondo

### **Porceddu croccante con salsa al mirto in agrodolce e Gorgonzola di pecora**

*Knuspriges Schwein mit süss-sauer Mirto Sauce und Schaf-Gorgonzola*

Nessuno, Colli del Limbara Rosso IGT - 2013

## Dessert

### **Seadas con mousse di Pecorino all'Arancia**

*Typische 'Seadas' mit Schafskäse und Orange*

In Vino Veritas, Vermentino di Sardegna DOC - 2007

130.- CHF pro Person inkl. Weinbegleitung  
(Getränke und Kaffee nicht inkl.)