

28. UND 29. APRIL

WINE & DINE BATZELLA, BOLGHERI

AMUSE BOUCHE

CARPACCIO DI PESCE SPADA CON FINOCCHIO, ARANCE E MANDORLE

Schwertfisch-Carpaccio mit Fenchel, Orangen und Mandeln

Mezzodi Bolgheri DOC Bianco 2019, Vermentino - Viognier

SFORMATINO DI CARCIOFI SU CREMA DI PECORINO TOSCANO

Warmer Artischocken-Flan mit toskanischer Pecorino-Crème

Peàn Bolgheri DOC 2019, Cab. Sauvignon – Cab. Franc

AGNOLOTTI DI ASPARAGI, RAGÙ BIANCO DI SALSICCIA E CREMA DI BURRATA

Mit Spargel gefüllte Teigwaren (Eigenprodukt), Salsiccia und Burrata-Crème

Tàm Bolgheri Superiore DOC 2016, Cab. Sauvignon – Cab. Franc

GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL SANGIOVESE E PUREA DI SEDANO RAPA

In Sangiovese geschmorte Kalbs-Bäggli mit Sellerie-Püree

Vox Loci Cabernet Franc IGT 2015

PANNA COTTA DI BUFALA CON CARMELLO SALATO E LAMPONI

Panna Cotta mit Büffelmilch zubereitet / salziges Karamell / Himbeeren

ESPRESSO NAPOLETANO

175

Trattoria Antichi Sapori - Sattelgasse 3 - 4051 Basel

061 261 32 61

antichi-sapori.ch