

Soirée tessinoise

Menu à 4 plats, 6 vins, 2 vigneron, ambiance tessinoise

Apéritif :

fromages et charcuteries tessinoises

Petill' Arvine extra brut by Torevitis

"une Petite Arvine en méthode champenoise"

1ère entrée :

Minestrone

Sassarese - Bianco di Merlot Ticino DOC Merlot - Cantina Pelossi Azienda Vitivinicola 2021

"Sacha Pelossi"

Bianco di Merlot /Ticino DOC / Azienda Mondò 2022

"Giorgio Rossi"

2ème entrée :

Effiloché de lapin et sabayon à l'orange

Merlot Collina d'Oro / Ticino DOC Merlot / Cantina Pelossi Azienda Vitivinicola

"Sacha Pelossi"

Merlot Scintilla/ Ticino DOC Merlot /Azienda Mondò 2022

"Giorgio Rossi"

Plat :

Osso bucco de veau et risotto crémeux aux champignons

Merlot del Ticino de Sacha & Giorgio Ticino DOC Merlot 2021

"Sacha Pelossi & Giorgio Rossi"

subtile équilibre entre le - Sottoceneri et le Sopraceneri

Dessert :

Tiramisu aux noisettes et eau de vie de noix

Eau, café compris

100.-

**café de
Grancy**

