

CASTAGNATA – eine italienische Herbstspezialität

30. November 2023

Verbringen Sie einen typischen italienischen Herbstabend bei uns in der Enoteca Chianti Classico.

- Geröstete Kastanien
- Misto di Pane Toscano: Schiacciata con le uve, Pane Co'Santi (Allerheiligenbrot),
- Misto di Salumi, Prosciutto, Mortadella, Porchetta, Rigatino, etc.
- 2 Sorten Pecorino mit pikanter Gelatina
- Sinfonia sott'Olio – marinierte Gemüse/Oliven (je nach Saison) in Olivenöl extra
- Castagne ubriache (Kastanien im Chianti Classico)
- Blaue & weisse Trauben
- Castagnaccio dolce – hausgemachter Kastanienkuchen
- Espresso del Capo (Caffè mit Amaro del Capo - Kräuterlikör)



Die **Weine** können direkt aus unserem gesamten Sortiment ausgesucht werden. Den ausgewählten Wein bieten wir gemäss unserer Laden-Preisliste an; pro ausgeschenkte Flasche verrechnen wir zusätzlich ein Zapfgeld von Fr. 28.00 SFr.

Kosten: 51.00 SFr./Person; stilles Wasser und Caffè incl.; telefonische Voranmeldung notwendig!

Bitte beachten Sie:

Diverse auserlesene Produkte unserer Produzenten werden nur in beschränkter Menge produziert und sind daher nicht immer verfügbar. Zudem achten wir auf eine saison-gerechte Produktauswahl.