

WINE & DINE

Jeden Dienstag servieren wir im La Strada ein mehrgängiges, in sich harmonisches «Wine & Dine» Menü zusammengestellt aus unseren besten italienischen Gerichten.

Vorspeise

CARPACCIO DI BARBABIETOLE CON MOZZARELLA DI BUFALA, FRISSELLE E CONFIT DI POMODORO

Gelbe Randen Carpaccio mit Büffel Mozzarella, Tomaten-Confit und Friselle Brot

Pasta

RAVIOLI ARTIGINALI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA

Handgemachte Ravioli gefüllte mit Ricotta und Spinat an Salbei Butter

3-Gang Fisch

GAMBERONI GRIGLIATI ALL' ERBETTE SU TAGLIOLINI AL TARTUFO E CIME DI RAPE

Gegrilltes Riesencrevetten mit Kräutern auf Eiernudeln mit schwarzen Trüffeln und Wildbroccoli

3-Gang Fleisch

BRASATO DI FASSONA CON RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

Fassona Rindsschmorbraten mit sämiger Steinpilzen Risotto

Dessert

PANNA COTTA CON SALSA AL MANGO

Italienische Vanille-Rahmköpfli mit Mango Sauce

3-Gänge mit Fleisch oder Fisch CHF 85.–
(1 Glas pro Gang)

5-Gänge CHF 98.–
(1 Glas pro Gang)

mit passender Weinbegleitung

WEINBEGLEITUNG

Vorspeise

PROSECCO CORVEZZO

100% Glera Treviso

Floral, Aromen von Akazienblüten und intensiven Noten von Birne und Apfel. Herausragend ist seine aus biologischem Anbau stammende Aromatik. Der Geschmack ist frisch und harmonisch mit einer ausgezeichneten Persistenz.

Pasta

Terlaner

Terlaner Cuvée Classico Bianco Alto Adige DOC

Eleganz und Finesse sind die Merkmale dieses Chardonnays, der seinen Ursprung in der fruchtbaren und blumigen Landschaft Südtirols hat.

3-Gang Fisch

Champagne Deutz Brut Classic

Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier

Mineralisch, Grapefruit Noten: von erstaunlicher Feinheit und Leichtigkeit, kristallin und zart, frisch und cremig mit unglaublich langem Abgang

3-Gang Fleisch

Il Seggio DOC Rosso Bolgheri

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot

EIN ROT MIT SEIDIGEM PROFIL, Bordeaux-Blend von extremer Anmut und Geschmeidigkeit, die internationalen Geschmack mit einem Hauch toskanischem Charakter lieben, PERFEKT ZU Steinpilzen Risotto

Dessert

Moscato D'asti DOCG

Fabio Perrone 2019

Breites und faszinierendes Bouquet, das an frisches Obst erinnert, anhaltender Geschmack mit einer dezenten Säure, die sehr ausgewogen mit dem Restzucker ist.

Lieber Gast

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Auf Nachfrage informieren unsere Service Mitarbeiterinnen Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen.

Ihr La Strada-Team