

# Unsere Tavolata im April



## Tavolata

### **Vorspeise**

Randen-Carpaccio mit Feta und Baumnüssen.

### **Hauptgang**

Kalbsfilet-Medaillon an Morchelsauce und Tagliatelle

3-Gang-Menü  
75/Person

### **Il dolce**

Rhabarber-Tiramisù

## Unser Monatswein

### **Marchese Antinori Chianti classico– Tenuta Tignanello, Toskana/Italien - 84**

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Ein Chianti mit Format der renommierten Tenuta Tignanello. Auf die 14-monatige Verfeinerung im Barrique folgen zwölf Monate in der Flasche. Duftet nach reifer Frucht und zeigt intensive Noten von Vanille und Gewürzen. Ein Tropfen von beeindruckender Kraft und Substanz.

Tenuta Tignanello liegt im Herzen des Chianti Classico auf den sanften Hügeln zwischen den Tälern der Flüsse Greve und Pesa etwa 30 km südlich von Florenz. Von diesen Weinbergen werden Solaia bzw. Tignanello erzeugt, zwei Weine, die das Format hatten, zum Ausgangspunkt der Renaissance des italienischen Weines zu werden.

### **Als Monatswein auch offen erhältlich - 12.50/dl**

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWSt.  
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Speisen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Osteria a tavola  
Ida-Sträuli-Strasse 71  
8404 Winterthur