

11.09.2026
Wine & Dine



Himmlische Ouvertüre

Foccacia mit Rohschinken | mit Bohnen, Zitrone & Kräuter | mit Oliven
Arancini

Glück & Seligkeit

Insalata Siciliana:
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Fenchel, Orangen, Kräuter
Burrata

Absolution

Involtini di melanzane alla Siciliana:
Ricotta & Mozzarella
Basilikum & Minze
Tomatensauce

Göttliche Mahlzeit

Brasato di Manzo al Nero d'Avola
Kartoffelpüree
Olivenöl
Sellerie, Pastinaken & Karotten
(V: Hausgemachte Zitronen-Pistazien-Pasta)

Führe uns nicht in Versuchung

Selezione di Formaggi Siciliani:
Pecorino, Caciocavallo, Primosale
Feigensenf, Aprikosen, Mandeln
Früchtebrot

CHF 109.00
(Apéro & 4-Gänge-Menu, Wasser & Weinbegleitung)

Weine des Weinguts Duca di Salaparuta Sizilien

Das 1824 gegründete historisch bedeutendste Weingut **Siziliens** gilt als Pionier der Qualitätsweinproduktion auf der Insel. Das Weingut verbindet Tradition mit moderner Önologie und klarer Herkunftsorientierung. Der Fokus liegt auf autochthonen Rebsorten, sorgfältiger Selektion der Lagen und einer Stilistik, die Eleganz, Verlässlichkeit und sizilianische Identität vereint.

Informationen zum Weingut, zu den Weinen, zu Weinpairing u.v.m.
Mit **Stefan Gorasz** (Brand Ambassador) & **Manfred Nicoletti** (Weinsicht GmbH)

Apéro / Apérohäppchen

Drink: Florio Marsala und Tonic Water und Sentiero del Vento Vermentino

Erster Gang / Vorspeise

- Kados Grillo
- Florio Grillo Non Filtrato

Zweiter Gang / Zwischengang

- Passo delle Mule Nero d'Avola

Dritter Gang / Hauptgang

- Triskelè Nero d'Avola
- Duca Enrico

Vierter Gang / Dessert

- Florio Marsala Semisecco

