

Locanda dell' Arco

Cisone

17. Oktober 2005

MENU

- 1. Peperoni al forno con crema di tonno
(gelbe Paprikaschote al dente mit Thunfischercreme)*
- 2. Carne cruda mit Trüffelscheibchen
(von Hand gehacktes rohes Kalbfleisch)*
- 3. Gemüseflan, Zucchiniblüte
mit weißen und schwarzen Blüten*
- 4. Gnocchi mit Schafskäse*
- 5. Grüne Nudeln mit Steinpilzen*
- 6. Kalbshaxe dell Arco*
- 7. Torta die Nocchiola,
Pfirsiche mit Baiser*

Vini

- 1. Roero Arneis tradizionale,
Morra 2003,
Castellinaldo*
- 2. Barbera 2000
Giuseppe Rinaldi*
- 3. BAROLO 1990
Fontanafredda di Serralunga d'Alba*
- 4. Bracetto rot/süß*