



www.la-tavolata.ch

Apéro:

- Champagne Charles Bertin, demi-sec
- Orangensaft / Wasser

Weisswein:

- Cuvée Madame Rosmarie Mathier, 2014
Adrian Mathier, Salquenin
- Petit Clos by Clos Henri 2014,
Sauvignon Blanc, Marlborough, NZ

Rotwein:

- Le Difese, 2014, Toscana igt
Tenuta San Guido, Bolgheri, Toscana
- Aalto 2012, Ribera del Duero

Fisch- und Krustentier-Tavolata Samstag, 18. Juni 2016

Apéro:

Tuna-Würfel / Wasabi / Sprossen
Gazpacho / Balsamico tradizionale
Sardellen / Olivenöl / grüne Oliven

Menu:

Pulpo / Calamari / Tomaten

King Prawns / Coquilles St. Jacques / Wakame / Edamame

Bärenkrebs / caramelisierter Fenchel / Pimientos de Padron

Loup de Mer / Zitronenmelisse-Buter

Blattspinat / gelbe Zuchhetti / Thymian-Ofenkartoffel

Stanser Fladen / Brie de Meaux / Scharfer Max

Rhabarber-Tartelette / Erdbeer-Creme / Himbeer-Sauerrahm-Glace