

**Wine & Dine Samstag 16.5.26 mit Montalbera (Piemont), Start 18.30h**  
**Trattoria Al Parco Frenkendorf**  
**mit Eleonora Cochis von Montalbera und Manfred Nicoletti von Weinsicht**

**Amuse-Bouche**

Carne Cruda all'Albese, Trüffel-Emulsion (Piemont. Rindstatar) | Brioche al Salame di Brà/Cuneo | Robiola-Butter | Grissini Piemontesi  
Schaumwein Cuvée Blanche extra dry (Barbera in weiss)



**Antipasto freddo (kalte Vorspeise)**

Vitello Tonnato con Arancio e Insalata Russa  
Calypsos Doc 2025 (Viognier)



**Antipasto caldo (warme Vorspeise)**

Trota Salmonata (Saibling) | sein Kaviar | Butter aus weissem Tomaten-Saft  
Nudo Doc 2024 (Chardonnay in barrique)



**Primo (1. Gang)**

Raviolone alla Ricotta al giallo d'uovo liquido (Eigelb) | frittierte Steinpilze | Jus  
Tartufo nero  
Ruché Laccento 2024 (Ruché di Castagnole) Magnum 1.5L



**Secondo (Hauptgang)**

Duetto di Vitello di Fassona (Kalbsrücken/Filet) | animelle di vitello fritte  
Ruché Riserva il Fondatore 2023 (Ruché di Castagnole) Magnum 1.5L  
Nuda Nizza 2022 (Barbera d'Asti Superiore Riserva Nizza Monferrato) Magnum 1.5L



**Dolce**

Semifreddo al Torrone, Schokoladen-Sauce | Himbeer-Gel/Puder | Bonet  
San Carlo Moscato d'Asti DOCG 2024



Caffè | Bacio di Dama alle nocciole e cioccolato fondente | Grappa di Ruché

**Preis:** CHF 149.00 pro Person (5-Gang-Menu inkl. Wein, Mineral, Kaffee, Grappa)

**Anmeldung:** per Mail an [info@al-parco.com](mailto:info@al-parco.com) oder per Tel. 061 902 10 00