

MORELLA



# Wine & Dine

mit Gaetano Morella - Azienda Agricola Morella

Focaccia Gourmet zum Aperitif  
**Mezzogiorno Bianco del Salento IGP 2015**



Sformatino di tartufo su crema di parmigiano  
Warmes Trüffel-Törtchen auf einer Parmesan-Crème  
**Mezzanotte Primitivo Salento IGP 2016**



Tortellone di burrata con ragù di salsiccia  
Mit Burrata gefüllter Tortellone und Salsiccia-Ragout (Eigenprodukt)  
**Negroamaro Primitivo Salento IGP 2015**  
**Primitivo Malbek Rosso Tarantino IGP 2015**



Filetto di vitello in crosta di pesto,  
salsa al primitivo e gateau di patate e porcini  
Zartes Kalbs-Filet in einer Pesto-Kruste, feine Primitivo-Sauce  
und eine Kartoffel-Steinpilze-Beilage  
**Old Vines Primitivo Salento IGT 2014**  
**La Signora Primitivo Salento IGT 2014**



Soufflé al cioccolato con gelato alla vaniglia  
Warmes Schokoladen-Törtchen mit flüssigem Kern und Vanille-Glace (Eigenprodukt)

145.—

(inklusive der Weine der Azienda Morella, Wasser und Kaffee)

**Freitag, 26. Januar 2018 um 19.00 Uhr**

**Trattoria Antichi Sapori - Bahnhofstrasse 1a, 4106 Therwil**

Reservationen unter Tel. 061 722 13 13 oder [www.antichi-sapori.ch](http://www.antichi-sapori.ch)

