



Donnerstag 16.März ab 18.00 Uhr

Serata Piemontese

Pizzeria Le 2 Lanterne Rathenaustraße/Ecke Leopoldstraße

Menù

Aperitivo con stuzzichini

Antipasti freddi

Affettato di Campagna
Acciughe al bagnetto verde
Vitel Tonnè

Kalte Vorspeisen

Salami und Pancetta Hausfrauenart
eingelegte Sardellen in grüner Soße
Vitello Tonnato

Antipasti caldi

Quiche ai Porri e Parmigiano
Cotechino su Vellutata di Cannellini
Peperoni grigliati con Bagna Caòda

Warme Vorspeisen

Quiche mit Lauch und Parmesan
gepökelte Schweinswurst mit Bohnencreme
Gegrillte Paprika mit Bagna Cauda

Primi

Tajarin al Tartufo con Crema di Castelmagno
Risottino del Contadino

1. Gang

Trüffeltagliarini mit Castelmagno-creme
Risotto mit Salsiccia und Steinpilzen

Secondo

Brasato al Barolo con Verdure di Stagione

2. Gang

Rinderbraten in Rotweinsauce, Saisongemüse

Dolci

Bonèt tradizionale con Crema alla Vaniglia

Nachtisch

Amarettoflan mit Vanillecreme

Prosecco - Grappa di Barolo - Caffè

Vegetarier erhalten auf Wunsch einen fleischlosen 2. Gang

Menù completo € 28.-

Preis exklusiv Getränke

Begleitende Weine aus dem Piemont, der Heimat unseres Stammwirtes Giordano
Malarin di Dogliani, Barbera D'Alba, Chardonnay delle Langhe

Wir bitten um verbindliche Voranmeldung bis 28. Februar unter 09208 8258 oder
per email pronto@dig-bayreuth.de

Die musikalische Umrahmung unserer Genußreise durch das Piemont
übernehmen unsere Freunde Marco Borella und Aureliano Zattoni