



## DEGUSTAZIONE

MERCOLEDÌ 23 MARZO | DUEMILAVENTITRE



**CAPEZZANA**  
CONTE CONTINI BONACOSSÌ

*In collaborazione con...*

 **Vini D'Amato**

## APERITIVO

### **Stuzzicherie varie**

Vegi Mini-Quiches | Asiago Käse | Oliven...

## METODO CLASSICO

### **Millesimato Pas Dosè Alta Langa DOCG '16**

Pinot Nero 80% Chardonnay 20%  
Contratto | Piemonte



## ANTIPASTI

### **Antipasti misti**

Insalata mista

“Carasau” Brot

Focaccia fatta in casa al forno

Sarde alla “Beccafico”

Sardelle mit Rosinen-Brotkrumen-Mandelfüllung

Gefüllten Peperoni mit Rindshackfleisch

Crostoni con cipolla caramellata e Grogonzola DOP

Marinierte Zucchini / Kürbis “Carpaccio”

“Burratina” aus Andria - Apulien

+

### **Trebbiano Toscana IGT '21**

Trebbiano

---

## PRIMI

### **Orecchiette con cime di rapa**

Teigwaren mit Stängelkohl

+

### **Barco Reale di Carmignano DOC '20**

Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Cab. Franc

### **Ghiaie della Furba IGT '18**

Cabernet Sauvignon - Syrah - Merlot



A SEGUIRE...

**Paccheri con salsiccia**

Teigwaren mit hausg. Salsiccia-Ragù

+

**Villa di Capezzana DOCG '19**

Sangiovese - Cabernet Sauvigno

**Villa di Capezzana 10 ANNI DOCG '13**

Sangiovese - Cabernet Sauvignon

---

SECONDO

**Braciole di vitello al sugo  
con risotto al grana**

Gefüllte Kalbsroulade mit Kräuter-Gemüse-Käse  
Sugo | dazu Grana-Risotto

+

**Ugo Contini Bonacossi IGT '16**

Sangiovese

---

DOLCE

**Dolce della casa**

+

**Vin Santo di Capezzana Riserva DOC '14**

Sangiovese

CHF 149.– pro Person

inkl. Wasser + Caffè



DAS WEINBAUGEBIET CARMIGNANO LIEGT EINGEBETTET IN EINER SANFTEN HÜGELLANDSCHAFT ETWA 20 KILOMETER WESTLICH VON FLORENZ UND GEHÖRT ZU DEN ÄLTESTEN DER TOSCANA. IN 3000 JAHRE ALTEN ETRUSKISCHEN GRÄBERN WURDEN GEFÄSSE GEFUNDEN, WELCHE DARAUF SCHLIESSEN LASSEN, DASS BEREITS ZU JENER ZEIT WEIN UND OLIVEN ANGEBAUT WURDEN. IM STAATSARCHIV IN FLORENZ EXISTIERT EIN PACTHVERTRAG VON 804, WELCHER DEN ANBAU VON WEIN UND ÖL AUF CAPEZZANA FESTHÄLT. DIE FAMILIE CONTINI BONACOSSÌ HAT DIE TENUTA DI CAPEZZANA 1920 ERWORBEN UND FÜHRT SIE HEUTE IN 4. UND 5. GENERATION. IM LAUFE DER JAHRE WURDE DER BESITZ RUND UM DIE TENUTA VERGRÖSSERT UND UMFASST HEUTE 3 LANDGÜTER MIT INSGESAMT ETWA 80 HEKTAREN REBFLÄCHE. DIE KOMPLETTE PHILOSOPHIE BERUHT AUF DEM RESPEKT VOR DER NATUR, DAS WEINGUT IST BIOLOGISCH AUSGERICHTET UND AUCH ZERTIFIZIERT. DIE HAUPTREBSORTE IN CARMIGNANO, WELCHES SEIT 1988 ALS DOCG KLASSIFIZIERT IST, IST DER SANGIOVESE. ABER CATERINA DE' MEDICI BRACHTE MITTE DES 16. JAHRHUNDERTS IN IHRER ROLLE ALS KÖNIGIN FRANKREICHS DIE «UVA FRANCESCA», DEN CABERNET IN DIE GEGEND. DESHALB IST DIESER HEUTE FESTER BESTANDTEIL DES ZUGELASSENEN SORTENSPIEGELS.

Wir danke für Ihren Besuch!  
After Dinner Cocktails @ DAMATTI