

# Manzo e Barolo

## Live Cooking 27.10.2023

STARTER APERITIVO MIT VOL-AU-VENT MIT FONDUTA & FEINKOST

FEINES RINDER CARPACCIO AUS AOSTATAL,  
VERFEINERT MIT TRÜFFEL AUS ITALIEN,  
FOCACCIA VARIATION MIT SARDISCHER FEINKOST

AUF TEPPANYAKI GEGRILLTES PREMIUM RINDER RIB-EYE  
AUS DER REGION, SAISONALES GEGRILLTES GEMÜSE

FEINE KÄSEPLATTE AUS AOSTATAL, ABGESTIMMTE MARMELADEN

ALLE GÄNGE ABGESTIMMT MIT BARBERA, NEBBIOLO  
UND 2 BAROLI VON ALESSANDRO RIVETTO

150,- € P.P.

INKL. WASSER UND ESPRESSO



**CUVINI.**  
KÜCHENSTUDIO VINOTHEK

