

Lugana

Lugana DOC, frisch & unkompliziert

Im Stahltank ausgebaut, strohgelb, blütenduftig, die Säure frisch und lebhaft, dabei rund und feinfruchtig



Hauptaromen



Blüten



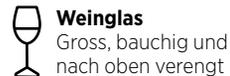
Zitrusfrüchte



Mandeln

Lugana Riserva DOC, gereift & charaktervoll

Mindestens 24 Monate im Stahl, Holzfass und auf der Flasche gereift, goldgelb, vielschichtig, die Säure im Hintergrund, elegant mit viel Struktur und Länge



Hauptaromen



Gewürze



Eukalyptus



Quitten

- Bresaola und Salame
- Frittata mit Kräutern
- Salat aus rohen Zucchini mit Pinienkernen und Zitrone



Vorspeise

- Gebratene Perlhuhnbrust
- Felchen vom Grill
- Bigoli (lange Pasta) mit Sardellen



Fleisch / Fisch

- Paprika in Olivenöl
- Carpaccio mit Trüffel
- Auberginen in Saor, süss-sauer mariniert

- Kalbsleber mit Salbei und Zwiebeln
- Gebratene Egli (Barsch)-Filets mit Orangenschale und -saft
- Klassisches paniertes Schnitzel

- Weisser Spargel mit Sauce béarnaise
- Focaccia mit grünem Spargel, Mozzarella und Kapern
- Tortelli mit Kürbisfüllung



Gemüse

- Risotto milanese mit Safran
- Gratiniertes Mangold-Auflauf mit Ricotta
- Gefüllte Zwiebeln in Tomatensauce

- Caprino, leicht gereifte Ziegenkäselein
- Provolone Valpadana
- Asiago



Käse

- Bitto storico, gereifter Kuhmilchkäse
- Taleggio
- Crescenza, ein cremiger Kuhmilchkäse