

PRUNOTTO MEETS POLETTO WINEBAR

Dienstag, 26.09.2023 um 19:00 Uhr



Prunotto

Gereifte Jahrgänge & Co.

Antipasto

CARNE AL COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE
Grober Tatar vom Piemontesischer Fassona Rinder

Primo

RAVIOLI DEL PLIN CON TARTUFO BIANCO
Ravioli del Plin mit weißem trüffel

Secondo

DUETTO DI CONIGLIO ALLA PIEMONTESE
Zweierlei vom Kaninchen nach „Piemontesischer Art“

Dolce

FORMAGGI DELLA LANGA EROS BURRATI
Käseauswahl vom Affineur Eros Burrati

Dazu servieren wir Ciabatta „Nonno Carlo“ und Biologisches Olivenöl

225 pro Person

Inkl. Speisen – Weine – San Pellegrino – Acqua Panna und Espresso

Anfragen unter dem Motto „Prunotto meets Poletto Winebar“ an:

luigi@poletto.de



PRUNOTTO MEETS POLETTO WINEBAR

Dienstag, 26.09.2023 um 19:00 Uhr

Prunotto

WEINE ZUM MENÜ

PRÄSENTATION DURCH EMANUELE BALDI

Apero

2022 LANGHE ARNEIS DOCG PRUNOTTO

Antipasto

2021 DOLCETTO D'ALBA PRUNOTTO
2021 LANGHE NEBBIOLO **OCCHETTI** PRUNOTTO

2001 BARBERA **COSTAMIOLE** MAGNUM PRUNOTTO

Primo

2015 BARBARESCO **BRIC TUROT** PRUNOTTO
2006 BARBARESCO **BRIC TUROT** PRUNOTTO

Secondo

2016 BAROLO **BUSSIA** PRUNOTTO
2006 BAROLO **BUSSIA** PRUNOTTO

Formaggi

2022 MOSCATO D'ASTI PRUNOTTO



PRUNOTTO MEETS POLETTO WINEBAR

Dienstag, 26.09.2023 um 19:00 Uhr

Prunotto

Prunotto Im alten Land der Langhe

Prunotto liegt in Alba, dem wichtigsten Zentrum der Langhe, gleich weit entfernt von Barbaresco und Barolo, am rechten Ufer des Flusses Tanaro in einer sanften Ebene, die von den Langhe- und Roero-Weinbergen umgeben ist. Prunotto ist eingebettet in eine Landschaft, die durch die Natürlichkeit der Hügel und der stufenweise in Rebzeilen absteigenden Täler verzaubert. Die Familie Antinori ließ sich von einem solchen Ensemble mit so speziellen Weinbergen und Böden erobern und beschloss, sich mit diesem Terroir auseinanderzusetzen, überzeugt, einen Prozess zu beginnen, der Prunotto zu einem der heute bedeutendsten Unternehmen in der önologischen Landschaft des Piemont machen würde.

