

feinWERK

Piemontesischer Sonntagmittag

eine Reise in die Region der exquisiten Geschmäcker

Lassen Sie den Winter draussen und geniessen sie einen entspannten «Mezzogiorno Piemontese». Unser Küchenchef Raffaele Cannizzaro lädt Sie zu einem piemontesischen Sonntagmittag ein und serviert 5 authentische piemontesische Gerichte, grossartige Weine mit Geschichten rund um den Wein und die Gerichte.



Das Piemont, die italienische Region angrenzend an die Schweiz und Frankreich, ist eines der grossen italienischen Zentren für Wein und Esskultur. Der Entstehungsort der Slow Food Bewegung, die grossartigen Weine von Weltklasse Niveau wie Barolo, Nebbiolo, Barbaresco, Roero Arneis oder grossartige Chardonnays sind eine Auszeichnung hierfür. Heimische Produkte wie der weisse Alba-Trüffel, oder das Fassone-Rind sind weltbekannt. Und nicht zuletzt die regionale Küche mit alten traditionsreichen Rezepten, die in den Weinlokalen und Restaurants fortbestand haben.

Apero und Geschichten aus dem Piemont zum Start
5-Gänge Gourmet-Menu authentisch, piemontesisch

Zu jedem Gang wird ein ausgelesener Wein serviert und präsentiert!
Mineralwasser und Kaffee, Spirituosen sind ebenfalls inklusive!

Piemontesischer Sonntagmittag zum exquisiten Preis von 149.– pro Person

Sonntag, 10. März 2019 ab 12.00 bis ca. 15.30 Uhr

Sonntag, 7. April 2019 ab 12.00 bis ca. 15.30 Uhr

Sonntag, 8. September 2019 ab 12.00 bis ca. 15.30 Uhr

Sonntag, 13. Oktober 2019 ab 12.00 bis ca. 15.30 Uhr

tonWERK Steak & Hummer – 800° Restaurant

Thessoni | Eichwatt 19 | 8105 Zürich Regensdorf

Tel. +41 44 870 88 88 | Fax +41 44 870 88 99 | info@thessoni.com | www.thessoni.com