



# Wine & Dine

Fasoli im Didi's Frieden  
Restaurant Didi's Frieden | Stampfenbachstrasse 32 | 8006 Zürich  
Anmeldung: Tel. 044 253 18 10  
Freitag, 23. Februar 2018, 18.30 Uhr | Kosten: 170.-

**Paul Ullrich AG**  
Weine und Spirituosen

Aliothstrasse 40 | 4142 Münchenstein | Tel. +41 61 338 90 90 | Fax +41 61 338 90 95 | info@ullrich.ch | ullrich.ch

# GENUSSABEND FASOLI

Im Herzen von Zürich besucht uns das Veneto. Didi Bruna und sein Küchenchef Markus Furtner zaubern für Sie ein Menu der Extraklasse und dazu können Sie die gehaltvollen Weine der Familie Fasoli geniessen. 15 Gault Millau Punkte können Sie sich im Didi's Frieden über 7 Gänge schmecken lassen. Dazu erfahren Sie von Matteo Fasoli wie er es schafft seine Weine biologisch anzubauen, seit 3 Generationen ein Familienunternehmen aufrecht zu erhalten und warum seine Weine so gut schmecken.

## MENU

---

### APERITIF | 1. GANG | 2. GANG

#### Amuse Geueles:

- Jakobsmuschel gebraten auf Avocadotatar und Safranmayonnaise
- Selleriecremesüpli mit Weissweinschaum
- Backhendl vom Sot-l'y-laisse auf lauwarmem Kartoffelsalat

**Chardonnay IGT Perantonie BIO 2016**  
**Fasoli**

#### Filet vom Loup de mer gebraten

auf Pulpcarpaccio mit confierten Datteritomaten, Rucola und Taggiasca-Olivenmayonnaise

**Soave DOC Pieve Vecchia BIO 2014**  
**Fasoli**

**Rücken vom Island-Kabeljau** auf kleinem Ragout von Kartoffeln, Lauch und Pancetta an Ripasso-Buttersauce

**Valpol. Ripasso Superiore DOC Valpo BIO 2014**  
**Fasoli**

---

### 3. GANG | 4. GANG | 5. GANG

#### Getrübefelte Brust und Tortellone

vom Morschwiler Perlhuhn auf Pastinakenpüree und Trüffelschaum

**Merlot Calle IGT BIO 2013**  
**Fasoli**

#### Filet vom Waldviertler Wildsäuli

auf Gnocchi von Bündner Bergkartoffeln an Ragout di Salsicce mit Wurzelgemüse und Amarone geschmort

**Amarone della Valp. DOCG La Corte del Pozzo BIO 2013**  
**Fasoli**

#### Tagliata vom Piemonteser Fassone-Rindsrücken

an Amaronejus, gebratenem Radicchio Trevisano und Steinpilzrisotto

**Amarone della Valpolicella DOCG Alteo BIO 2011**  
**Fasoli**

---

### 6. GANG

#### Lauwarmes Haselnussküchlein

an Aprikosenkompott, Reciotosabayone und Sauerrahm-Reciotoglace

**Recioto di Soave DOCG San Zero 2011**  
**Fasoli**

