



Grande tavolata
alla salentina
con Antonio



Samstag, 8. Juni 2019

Locanda Carbone, Hauptstr. 43, 4104 Oberwil

Beginn: 18:00 Uhr

Plätze: maximal 16 Personen

WEINDEGUSTATION mit Vini LABBATE

Viaggio culinario attraverso il Salento 

Entdecken Sie 8 Weine & 8 Leckereien des Salento



Antonio Carbone lädt Sie ein zu einer besonderen kulinarischen Reise durch Salento, Apulien. Berühmt sind z.B. der tieffarbene Primitivo und die Pasta Orecchiette, doch die Region hat einiges mehr an Köstlichkeiten zu bieten... Lassen Sie sich überraschen!

Preis pro Person: CHF 129.- inkl. Wein, 0.5dl Mineral, Caffè, Grappa

Reservation: Tel. 061 402 06 63 / info@carbone.ch / www.carbone.ch

Wir freuen uns auf Sie! Antonio Carbone & Team  



Menu degustazione con Vini Salentini

Viaggio culinario con Antonio



Taralli Leccesi & Olive nere celline

LABBATE – Bianco Frizzante IGT Bizzarro

◇◇◇

Pittule con broccoli & Panzerotti di patate

LABBATE – Bianco DOC Leverano

◇◇◇

Insalata di frutti di mare

LABBATE – Bianco IGT Chardonnay Salento

◇◇◇

Rape stufate & Ceci in bianco

LABBATE – Rosato DOC Leverano

◇◇◇

Pomodoro fritto con peperoni fritti

LABBATE – Rosso DOC Leverano

◇◇◇

Orecchiette con ricotta forte

LABBATE – Rosso DOC Salice Salentino

◇◇◇

Polpette al sugo

LABBATE – Rosso IGT Primitivo Salento

◇◇◇

Pecorino Salentino

LABBATE – Rosso Amabile IGT Cortese

◇◇◇

Pasticciotti Leccesi misti



locandacarbone



Grande tavolata alla salentina con Antonio



Samstag, 8. Juni 2019

Locanda Carbone, Hauptstr. 43, 4104 Oberwil

Beginn: 18:00 Uhr

Plätze: maximal 16 Personen

WEINDEGUSTATION mit Vini LABBATE

Viaggio culinario attraverso il Salento 

Entdecken Sie 8 Weine & 8 Leckereien des Salento



Antonio Carbone lädt Sie ein zu einer besonderen kulinarischen Reise durch Salento, Apulien. Berühmt sind z.B. der tieffarbene Primitivo und die Pasta Orecchiette, doch die Region hat einiges mehr an Köstlichkeiten zu bieten... Lassen Sie sich überraschen!

Preis pro Person: CHF 129.- inkl. Wein, 0,5dl Mineral, Caffè, Grappa

Reservation: Tel. 061 402 06 63 / info@carbone.ch / www.carbone.ch

Wir freuen uns auf Sie! Antonio Carbone & Team  



Menu degustazione con Vini Salentini

Viaggio culinario con Antonio



Taralli Leccesi & Olive nere celline

LABBATE – Bianco Frizzante IGT Bizzarro

◇◇◇

Pittule con broccoli & Panzerotti di patate

LABBATE – Bianco DOC Leverano

◇◇◇

Insalata di frutti di mare

LABBATE – Bianco IGT Chardonnay Salento

◇◇◇

Rape stufate & Ceci in bianco

LABBATE – Rosato DOC Leverano

◇◇◇

Pomodoro fritto con peperoni fritti

LABBATE – Rosso DOC Leverano

◇◇◇

Orecchiette con ricotta forte

LABBATE – Rosso DOC Salice Salentino

◇◇◇

Polpette al sugo

LABBATE – Rosso IGT Primitivo Salento

◇◇◇

Pecorino Salentino

LABBATE – Rosso Amabile IGT Cortese

◇◇◇

Pasticciotti Leccesi misti



locandacarbone