

TRATTORIA  
**Antichi Sapori**

• DAL 2012 •

---

**WINE & DINE, “Antonelli aus Umbrien”**  
**In Zusammenarbeit mit Felix Liechti von Liechti Weine**  
**Freitag, 24. April 2026, 18.30 Uhr**

BRUSCHETTA CON GORGONZOLA DOLCE, FUNGHI MISTI, NOCI PECAN E MIELE  
Bruschetta mit sehr mildem Gorgonzola, Pilze, Pekannüsse, Honig  
**Trebbiano Spoletino Spumante Dosaggio Zero BIO**

\*\*\*

SFORMATINO DI PORRO SU CREMA DI PARMIGIANO E IL SUO CRUMBLE  
Warmer Lauch-Flan mit Parmesan-Crème und Parmesan-Crumble  
**Trebbiano Spoletino Vigna Tonda DOC BIO**

\*\*\*

ORECCHIETTE AL SUGO DI SALSICCIA “DA PIPPO” E RICOTTA SALATA  
Frische Teigwaren mit Salsiccia-Tomatensauce (Da Pippo Basel), geraffelte Ricotta  
**Montefalco Rosso Riserva DOC BIO**

\*\*\*

GUANCIA DI VITELLO BRASATA CON PUREA DI PASTINACA CAROTINE SALTATE  
Geschmorte Kalbs-Bäggli (4 Std) mit Pastinaken-Purée und Baby-Karotten  
**Montefalco Sagrantino Chiusa di Pannone DOCG BIO**

\*\*\*

TORTINO CALDO FONDENTE CON GELATO ALLA VANIGLIA  
Unser warmes Schokoladen-Fondant mit Vanille-Glace  
**Passito, Sagrantino di Montefalco DOCG**

Fr. 155

**Reservationen**  
**antichi-sapori.ch | 061 261 32 61**  
**Trattoria Antichi Sapori | Sattelgasse 3 | 4051 Basel**

---



**l'enoteca**  
**LIECHTI||WEINE**