

Weinverkostung

Mittwoch, 14. November 2018

5-Gänge Menü mit Wein

Tintenfisch und Pulpo

Gefüllt mit Tunfisch, gemischten Kräutern und Kapern

Wein: Sauvignon Doc Sequel, 2017, Friuli,
Albino Armani

Selbstgemachten Ravioli an Fischragout

Wein: Gewürztraminer, 2017, Südtirol, Albino Armani

Auberginenlasagne mit frischer Salsiccia

Wein: Shirah Appassito, 2016, Sicilia,
Cantina Caruso (Raffaele Giordano Selection)

Rinderfilet mit Steinpilzen

Wein: Cantinino, 100 % Sangiovese, 2009,
Toscana, Castello Sonnino

Italienische Nusstorte mit Vanilleeis

Wein: Moscato, Piemonte, Cantine Gomba

59,- EUR p.P. inkl. Wasser und Espresso

Beginn 18:45 Uhr

Kartenvorverkauf im Restaurant. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Telefon 0251/43540.

