

PREIS PRO PERSON 75€

Samstag, 30.11.2024

WINE & DINE

ANTIPASTO

TORTA SALATA ALLA ZUCCA

Kürbis Quiche

Dazu servieren wir einen Rosé Prosecco

PRIMO PIATTO

ORZOTTO AGLI FUNGHI CON ZUCCA

Perlgraupen Risotto mit Austernpilzen und Kürbis Topping

Dazu servieren wir ein Glas Merlot Rosè
„MONTANÈ“

SECONDO PIATTO

AGNELLO SU CREMA DI CASTAGNE CON PATATAE

Lammlachse auf Maronencreme mit Rosmarin Kartoffeln

Dazu servieren wir ein Glas Barbera, Sangiovese, Marzemino
Cuvee „MOMO“

DOLCI

TORTA ALLA NICOLETTA

Dazu servieren wir ein Glas Süßwein

CANTINA LE GATTE

Das Weingut befindet sich auf den Hügeln von Capriano del Colle, nahe an Brescia im Norden Italiens.

Die Weine werden mit Leidenschaft und Herz von der Familie Cirillo hergestellt. Le Gatte produziert eine begrenzte Anzahl Flaschen und bewirtschaftet ihre Juwelen im Weinberg mit großer Kompetenz (und unendlicher Liebe) mit einem einzigen Ziel: als eines der besten Weingüter Italiens anerkannt zu werden.

Umarmt von 40 Hektar Wald, dem letzten verbliebenen Stück der dichten Wälder, die bis zum Mittelalter den Monte Netto bedeckten, erstreckt sich die Weinberge von Le Gatte über eine Fläche von 15 Hektar.

Dieses Gebiet wurde 2016 von der Familie Cirillo erworben und ist heute ein üppiges Anwesen, das Weine von absoluter Qualität hervorbringt.

*Saluti
Tom*