



**Wein im Schloss am 13.03.26 um 19.30 Uhr**  
**„Italien – Neue Trends zwischen Klassik und Moderne**



### **Menü und Weine**

#### **Amuse bouche**

**SPUMANTE “Cuvée Brut” D.O.C.**  
Casa Gheller – Venetien

\*\*\*

#### **Auberginenröllchen mit Ricotta, Walnüssen und Minze gefüllt**

**2024 VERMENTINO Bianco „Trastella“ I.G.T.**

Villa Trasqua - Castellina

\*\*\*

#### **Rucolasalat mit Bresaola und gehobeltem Parmigiano Reggiano**

**2024 NERO D'AVOLA Rosato**

Vaccaro - Salaparuta

\*\*\*

#### **Tomatenrisotto mit Pesto**

**2021 CHIANTI CLASSICO BIO**

Villa Trasqua - Castellina

\*\*\*

#### **Osso Bucco mit Wurzelgemüse und Thymian geschmort, dazu breite Bohnen und Tagliatelle**

**2022 NERO D'AVOLA “Sofé”**

Vaccaro – Salaparuta

\*\*\*

#### **Tiramisu mit marinierten Erdbeeren**

**APPASSIMENTO „Mirafolia“**

Sampietrana – San Pietro Vernotico

*€ 99,00 p.P. inkl. Wasser*

*Sonderofferte: Übernachtung im Deluxe-Doppelzimmer inkl.  
Frühstück € 159,00*

