

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 Pedro Vernotico

€ 99,00 p.P. inkl. Wasser

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

