



Wein im Schloss am 27.03.26 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 Piedro Vernotico

€ 99,00 p.P. inkl. Wasser

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

