

EINLADUNG

Una Serata Siciliana



WINEMAKER'S *Dinner*


FIRRIATO

Ristorante
AMBIENTE ITALIANO

KREATIVE ITALIENISCHE KÜCHE



FIRRIATO

Liebe Weinfreunde & Genießer,

es ist uns eine Freude, Sie zu unserem
Sizilianischen Abend einladen zu dürfen.

Am Montag, dem 26. November 2018,
um 19:00 Uhr
im Ristorante Ambiente Italiano.

Seien Sie unser Gast und genießen Sie ein sizilianisches "Ätna-Menü"
zubereitet vom Spitzenkoch Andrea Macca vom Ristorante Baglio Soria,
der direkt aus Trapani/Sizilien anreisen wird.

Zu jedem Gang servieren wir Ihnen ausgesuchte Weine
aus dem Hause Firriato, die Ihnen von einem
versierten Moderator vorgestellt werden.

Als zusätzliches Highlight werden an diesem Abend
drei hochwertige Preise von Firriato verlost.

Wir freuen uns auf einen kulinarischen
und unterhaltsamen Abend mit Ihnen!

Ihr Ambiente Italiano Team

Preis pro Person: € 89,00
inkl. Apéritif, Fingerfood, begleitende Weine, Wasser & Kaffee



FIRRIATO

Das Menü

Apéritif/Fingerfood

Gaudensius Blanc de Noir Etna DOC Metodo Classico Brut

Amuse Bouche

Polpette di vitello in foglia di limone su salsa limoncina e menta

Kalbsbällchen im Zitronenblatt auf Zitronen-Minzsauce

Sformato di Caciocavallo e verdure, ciliegino candito e miele di ape Etna

Caciocavallo Käse & Gemüse-Törtchen

mit kandierten Kirschtomaten und Honig vom Ätna

Le Sabbie dell'Etna Bianco Etna Bianco DOC

„Ripiddu Nivicatu“ Risotto al nero di seppia con ricci di mare e ricotta al limone

Risotto mit Sepiatinte, Seeigeln und Zitronen-Ricotta

Cavanera Ripa di Scorciovacca Etna Bianco DOC

Filetto di maialino nero ripieno, caramellizzato al Cavanera,

purea di patate al rosmarino e spinaci

Gefülltes Filet vom Nebrodi-Schwein, karamellisiert mit Cavanera,

Kartoffelpüree, Rosmarin und Spinat

Le Sabbie dell'Etna Rosso Etna Rosso DOC

Cavanera Rovo delle Coturnie Etna Rosso DOC

„Minnella di Sant'Agata“

Crumble mit Schokoldade und kandierten Orangen

L'Ecrú Passito IGT Sicilia

Espresso

Grappa Harmonium
