

THEMED DINNER

Amore & Amarone: Romance Opera Night
27.09.2024

Ein Abend, der von der Wärme eines der beliebtesten Weine der Welt, dem Amarone, und intensiven Melodien begleitet wird, die als Hommage an Minas Stimme live gespielt werden. Ein Triumph der Liebe zum Wein, zur Musik und zur Eleganz, in einer magischen und unvergesslichen Atmosphäre.



Aperitivo

Polenta taragna mit Fondue

Kabeljau in Creme

Sardinen "in Saor"

Kaninchenbällchen auf Vicenzaer Art

Anchovis im Wunderlandgarten

Linsencreme mit Schweinskopf

Leber venezianischer Art

Hirsch-Carpaccio

Zucchini Blüten im Teigmantel Amarone della Valpolicella DOCG

S. Giorgio 2019, Boscaini

Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%

Vialone Nano Reis mit Valpolicella Ripasso Wein, Fondue aus gereiftem Asiago Käse und geschmolzenem Lardo

Amarone della Valpolicella DOCG 2019, Allegrini

Corvina Veronese 80%, Rondinella 15%, Oseleta 5%

Hirschrücken mit Amarone-Reduktion, Kürbiscreme und gegrilltem Radicchio Tardivo

Amarone della Valpolicella DOCG 2015, Rocolo Grassi

Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, Croatina 5%

Symphonie aus drei Schokoladen.

Grappa di Amarone Bonollo

165 p.p.