

Themenswerpunkt:

"Bella Italia - immer eine Reise wert!"

In Sachen Urlaub und Kulinarik ist Bella Italia eindeutig unser Lieblingsland. Was wäre ein Sommer ohne eine Italienreise, selbst wenn es nur eine "kulinarische" ist. Wir machen eine "Giro d'Italia" durch die Cucina Italiana in fünf Etappen mit erlesenen Spezialitäten und verfeinerten Variationen - "tipicamente italiano".

Sommerliche Frische und intensive Geschmackserlebnisse garantieren die perfekt zu diesem Menü passenden Weine (BIO - vegan) des **Top-Weingutes Christ** in Großjedlersdorf am Stadtrand von Wien. Rainer Christ hat sie für uns ausgesucht und wird sie persönlich präsentieren.

VITELLO TONNATO

(wie Original - von der Kalbsnuss, vom Kärntner Rosé Kalb)

Thunfischsauce, Thunfischeis, Rucicola-Olivenöl, Prosecco-Karpern

(Thunfisch und Prosecco-Karpern von San Marco Food in Katzelsdorf)

Wiener Gemischter Satz Bisamberg Petershof DAC 2023 (BIO - vegan)

OFFENER STEINPILZ-RAVIOLO

Lauch, Pinienkerne, Parmesan

(Parmesan von San Marco Food in Katzelsdorf)

Weissburgunder "Der Vollmondwein" 2023 (BIO - vegan)

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

(Bio-Aquakultur Griechenland)

mediterranes Gemüse in Textur, schwarzer Knoblauch, Basilikum

(Gemüse von der Gemüsegerätnerei Schevcig in Neunkirchen)

Grüner Veltliner "X" Ried Gabrissen 2023 (BIO - vegan)

GEBRATENES DRY AGED RIB EYE

(von der österreichischen Kalbin)

Steinpilze, Bio-Burata, Polenta

(Polenta von San Marco Food in Katzelsdorf)

XX I 2020 (Cuvée Me/CS) 2020 (vegan)

TIRAMISU 2.0

Mascarpone, Cafe, Orange

hausgemachtes Löffelbiscuit

Optional: Sekt Freude Grand Cuvée brut (vegan) - 1/10 EUR 7,50

Preis inkl. Weinbegleitung EUR 74,00

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber