

Themenschwerpunkt:

## Bella Italia - immer eine Reise wert!

"Mare e Terra"

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 vom vielfach prämierte Weingut **Herzog in Bad Vöslau**, die uns die 2-fache Winzerkönigin Julia Herzog ausgesucht und persönlich vorstellen wird.

### VITELLO TONNATO

*(von der Kalbsnuss (so wie im Original!) vom Kärntner Rosé Kalb)*

Frisée, Sardellen, Thunfischeis

*(Thunfisch und Sardellen von San Marco Food in Katzelsdorf)*

**Gemischter Satz Thermenregion DAC 2024**

### MATAROCCO SICILIANO

*(sizilianische kalte Paradeissuppe)*

Büffelmozzarella, Oliven

*(Büffelmozzarella von San Marco Food in Katzelsdorf)*

**Blauer Vöslauer 2023 (Blauer Portugieser, leicht gekühlt)**

### BRANZINO

*(gebratenes Filet vom Wolfsbarsch, Bio-Aquakultur Griechenland)*

Fenchel, Gurke, Zitrone

*(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Zitronen von Maria Rosa, Marienmarkt)*

**Chardonnay Thermenregion DAC 2023**

### TAGLIATTA

*("Geschnittenes", jedoch vom feinen österreichischen Rinderfilet)*

Caponata, Ruccola, Parmesan

*(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Parmesan von San Marco Food in Katzelsdorf)*

**Queen Große Reserve 2022 (CH/WB/RG/NB) oder Pinot Noir Selection 2022**

### TIRAMISU

Semifredo, Orange,

hausgemachtes Löffelbiscuit

**Optional: Sauvignon Blanc "Wahre Werte" Auslese 2016, WG Weixelbaum, Strass - 1/16 EUR 4,70**

Preis inkl. Weinbegleitung **EUR 79,00**

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber