



der ehrliche münchner

Feine Weine und Spezialitäten
Fine Wines and Specialities

Wucherer & Joas GbR (in der HoZoFactory)
Hohenzollernstraße 146 Rückgebäude, 80796 München
Tel. +49 (89) 30 77 60 30 / Fax +49 (89) 30 77 60 99
events@ehrlichemuenchner.de / www.ehrlichemuenchner.de

CILENTO

Cucina Italiana
Albino Crocamo
Tengstr. 31 - 80796 München



Degustation „Piemont“ am Sonntag, 25. 11. 07 um 19 Uhr *5-Gänge Menü inklusive Wein im Ristorante Cilento*

Genießen Sie ein fein abgestimmtes **Piemonteser 5-Gänge-Menü** mit dem jeweils passenden Wein aus dem Piemont. Albino Crocamo und Brendt Wucherer führen durch den kulinarischen Abend. Wir freuen uns auf Ihre Reservierung für diesen exklusiven Event. Bitte reservieren Sie bald, da die Plätze begrenzt sind. Der Menüpreis mit Wein beträgt € 59,50 p.P.

5-Gänge-Menü

- I Vitello tonnato alle nocciole
Dünne Kalbfleischscheiben an Thunfischhaselnusscreme
- II Tagliolini al tartufo
Tagliolini mit Trüffeln
- III Gnocchi di patate farciti al formaggio al burro e salvia
Kartoffelgnocchi gefüllt mit Edelpilz an Salbeibutter
- IV Brasato di manzo al Barolo su pure di patate tartufato
Rinderschmorbraten in Barolosauce an getrüffeltem Kartoffelpüree
- V Pannacotta alle ciliege Piemontesi
Pannacotta an Piemontkirschen

Korrespondierende Weine

Chardonnay delle Langhe
Prasué, DOC, Paolo Saracco
Roero Arneis, DOCG, Matteo Correggia
Barbera d'Alba Bric la Rondolina, DOC, Pinsoglio
Nebbiolo d'Alba Mompissano, DOC, Cascina Chicco
Moscato d'Asti, DOCG, Paolo Saracco

Die Degustation findet statt im

Ristorante Cilento
Cucina Italiana / Nichtraucherlokal
Tengstraße 31
80796 München

Reservierung unbedingt erforderlich

Tel. 089 28 70 22 74 Cilento
Email mail@cilento-italiana.de
Tel. 089 30 77 60 30 der ehrliche Münchner
Email events@ehrlichemuenchner.de