

Wine & Dine

MIT NATALIE LUMPP

& Team der Villa Toskana

EINE KULINARISCHE REISE DURCH ITALIEN
VON NORD NACH SÜD

Aperitif

Prosecco Marsuret L'Ars Brut, Venetien

Südtirol

Wildkräutersalat | Zitrus-Olivenölvinaigrette | Forelle | Ciabatta
mit 2021er Sauvignon Blanc, Weingut Alois Lageder, Südtirol

Toskana

Bärlauch Panna Cotta | Tomatenvinaigrette | wilder Spargel
mit 2020er Vermentino, La Spinetta, Toskana

Piemont

Wachtelbrust | Wachteljus | Haselnusspolenta
mit 2022er Barbera d'Alba „Ornati“, Weingut Parusso, Piemont

Latium

Orecchiette all amatriciana
mit 2020er Sodale Merlot, Weingut Cotarella, Lazio

Kampanien

Wasserbüffelsteak | Rotweinjus | Parmigiana di Melanzane | Erbse | Rote Bete
mit 2015er Onn' Antò Riserva, Falerna del Massico, Weingut Nugnes, Kampanien

Sizilien

Cannoli | Limoncellocreme | Pistaziensauce
mit Limoncello, Nardini

