

DEGUSTATIONSABEND am 07.03.2026, 19:00 Uhr

Tra Vino, Olio e Amaro

ITALIENISCHE GENUSSKULTUR VON KALABRIEN BIS MAILAND

Das Menü

1. Sapori Mediterrani

Capocollo, Soppressata, Crostini mit N'duja di Spilunga, Crespelle mit Salame Milano und Käse, Gefüllte Auberginenröllchen und Caponata

2. Pasta Ripiena ai funghi porcini

mit Steinpilzen gefüllte Pasta, serviert an fein erlesenen gebratenen Steinpilzen

3. Frittata Trio del Gusto

Eine aromatische Quiche aus drei Komponenten: je ein Stück mit Zwiebeln und Kartoffeln, mit Spargel und mit Friggiteli (ital. Paprikaschoten)

4. Bracirole di Manzo al sugo con patate lesse

ital. Rinderrouladen an aromatischer Tomatensoße mit warmen Pellkartoffelsalat und hausgemachter Focaccia

5. Susamielli & Cannoli

napoletanisches Mandelgebäck und sizilianische Cannoli mit Ricotta-Füllung

Bitte beachten Sie, dass es sich bei dem Menü um ein festgelegtes Menü handelt und an dem Abend leider keine Sonderwünsche berücksichtigt werden können. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Interesse?

Reservieren Sie per E-Mail unter eventmacher@tonberhalle.de, telefonisch unter 0431-687713 oder sprechen Sie uns direkt vor Ort an!

Wir freuen uns auf Sie!