



VON GERNET  
— GMP —

# ITAALIA VEINIÕHTUSÖÖK

31.05.24 / KL 19:00

Alustame kohvik Von Gernet hooaega armastatud Itaalia veiniõhtusöögiga!

Haapsalu üks populaarsemaid ja armastatumaid üritusi "Itaalia päevad" tuleb taas ja ja ka meie kohviku võtab üle Itaalia hing ja meeleolu.

Chef de Cuisine Tanel Kulbok on reisinud mööda Itaaliat, et tuua sinuni meeliülendavaid ja audentseid maitseelamusi, mis viivad sind otse Vahemere kuldse päikese alla. Erimenüü on täis hõrke roogi, mis panevad su meeled rõõmust hõiskama.

Kas teadsid, et Itaalia toidukultuuri oluline osa on "aperitivo" traditsioon, mis tähendab enne sööki suupistete ja joogi nautimist, et lõõgastuda ja söögiisu tekitada?!

Õhtusöögil ootab sind erimenüü koos sommeljee poolt kokkusobitatud Itaalia veinidega. Kogu õhtu vältel jagab veiniekspert Kristjan Markii veinide kohta huvitavaid fakte ja lugusid ning pakub kõige paremat nõu, kuidas meie maitsevõludesse täielikult sukelduda!

Õige Itaalia sööming kestab vähemalt paar tundi ja armastatakse einestada üheskoos pere ja/või sõpradega. Nii et võta Sinagi lähedased ühes ning tulge nautima!

Buon Appetito!

Millal: 31.05.24 / kl 19:00

Kus: Kohvik Von Gernet

Hind: 99 €/in (7-käiguline menüü+veinid)

Broneerimine ja lisainfo: [vongernet@gmp.ee](mailto:vongernet@gmp.ee)

Õhtusöögil osalejatele majutus  
Villa Friedheim'is -15%

**ANORA**

*Naudi Stilselt!*



VON GERNET  
— GMP —

# ITAALIA VEINIÕHTUSÖÖK

## CICHETTI

Lardo, Sarde in saor, Speck,  
Gorgonzola

Casa Canevel Prosecco Rose Brut DOC



## CARNE SALADA

Parmigiano Reggiano, rukola,  
pistaatsia, Balsamico di Modena,  
Carne salada, basilikukreem

Kellerei Bozen Classic Lagrein Alto  
Adige DOC 2022



## SIDRUNISORBETT

## PASTA CON LE SARDE

Sardiinid, seedermänniseemned,  
kuldne rosin, fenkol, oliiviõli,  
pasta sai, „Parmigiano Reggiano“

Mandarossa Urra di Mare Sicilia DOC  
2022



## CARCIOFI AL FORNO

Artišokk, „Pecorino Romano“,  
Salsa verde, Balsamico, küüslauk,  
muna, petersell, oliiviõli

Kellerei Bozen Dellago Weissburgunder  
Alto Adige DOC 2022



## TIRAMISÙ “TREVISO”

Mascarpone, espresso, kakao

Masi Angelorum Recioto delle  
Valpolicella Classico DOCG 2014



## VAARIKASORBETT



**ANORA**