

# TASTE



*Special Guests:*

*Emilio Ruggiero | Dr. Ye-Ree Kim | Simone Isabella Kochsiek*  
*TENOR | KLAVIER | GEIGE*

Neu-Anspach  
24.06.2023

# IL MENU

## Benvenuti

Finocchiona & Sgranocchi con Prosciutto di Parma

Bruschette varie

Acciughe con tartufo

**Tasting bester Olivenöle**



## Antipasti

Peperoni, gefüllt mit Thunfisch & Kapern  
Eingelegter, roher Chicorée  
Caponata di Melanzane

**Weißwein: Grillo**



Fenchelcarpaccio mit sizilianischen,  
getrockneten Tomaten & Orangenfilet´s  
Olivenöl: Allegro - Puglia

**Weißwein: Grillo**



\*\*\*\*\*

Ruccolasalat mit **Orangen - Olivenöl** aromatisiert, Tomaten  
und gerösteten Kernen.

Dazu ein gegrillter Scampi, in **Zitronen - Olivenöl** mariniert

**Wein: Perdauding**



\*\*\*\*\*

Pulposalat sous vide gegart  
Olivenöl: Andanté - Puglia

**Wein: Rosé Caccia al Palazzo**



\*\*\*\*\*

**Tasting Balsamico Essige**

# IL MENU

## Primi

Pasta Molisana mit Salsa Ortolana  
verfeinert mit sizilainischem Tomaten paté

**Rotwein: Donnata**



Trüffelpasta mit crema di parmiggiano al tartufo  
und gerösteten Trüffel-Erdnüssen

**Rotwein: Emyriam**



## Secondo

Irishesches Ochsenfilet mit Rotwein-Wacholderjús  
Kartoffel - Gnocchi in Trüffelbutter geschwenkt

Olivenöl : Tenuta di Sesta - Toskana

**Rotwein: Bertú**



## Formaggi

Gran Mugello  
begleitet mit:

Composta di cipolle al Marsala con Mandorle

&

Gran Mugello tartufata

**Rotwein: Amarone**



## Dolce

Cassata-Parfait-Siciliana

**Rotwein: Reccioto**



## Fine

Caffé SCUDO & Taralli

# I VINI

## Bianchi - Weißweine

Champagner prestigé

Grillo

Weingut: Allesandro di Camporeale

Roero Arneis riserva Perdauding

Weingut: Angelo Negro  
Piemont

Caccia al palazzo Rosé  
Weingut: Tenuta di vaira  
Toskana - Bolgheri

\*\*\*\*\*

## Rossi - Rotweine

Donnatá - Nero d'avola

Weingut: Allesandro di Camporeale  
Sizilien

Emiriam - Syrah

Weingut: Casa Grazia  
Sizilien

Bertu - Barbera d'Alba

Weingut: Angelo Negro  
Piemont

Amarone

Weingut: La Dama - Veneto

Recioto

Weingut: La Dama - Veneto

# I VINI

## Bianchi - Weißweine

Champagner prestigé

Grillo

Weingut: Allesandro di Camporeale

Roero Arneis riserva Perdauding

Weingut: Angelo Negro  
Piemont

Caccia al palazzo Rosé  
Weingut: Tenuta di vaira  
Toskana - Bolgheri

\*\*\*\*\*

## Rossi - Rotweine

Donnatá - Nero d'avola

Weingut: Allesandro di Camporeale  
Sizilien

Emiriam - Syrah

Weingut: Casa Grazia  
Sizilien

Bertu - Barbera d'Alba

Weingut: Angelo Negro  
Piemont

Amarone

Weingut: La Dama - Veneto

Recioto

Weingut: La Dama - Veneto

## Liebe Freunde von LADIVA

Seit Juni 2022 gibt es diese regelmäßige Genuss-und Gourmetreise.

TASTE:

### Ein einzigartiger kulinarischer Ausflug.

Ihr könnt in entspannter und gemütlicher Atmosphäre die Vielfalt der mediterranen Genüsse – fantastische Olivenöle, Balsamici und Feinkost aus Italien und dem weiteren Europa – sowie herausragende Weine aus Italien und anderen europäischen Ländern genießen und testen.

**8-10 verschiedene Gänge !**

**6-8 verschiedene Weine !**

TAKE:

Ihr könnt die Produkte an diesem Abend gleich mitnehmen.

Immer (leider) limitiert, immer einzigartig!

Eine gute Gelegenheit, mit Freunden, Kollegen, Geschäftspartnern (mindestens 4, maximal 16 Personen) oder natürlich auch alleine den Abend zu genießen.

Freut Euch schon jetzt auf eine wunderbare kulinarische Entdeckungsreise, natürlich auch auf die neuen „Eroberungen“ von der Weinmesse VINITALY 2023 in Verona und der *TASTE* Genussmesse in Florenz, welche wir im Frühjahr 2023 für Euch (und uns) besucht haben.

### Was Euch erwartet:

- **8 - 10 Gang Tasting - Menü mit 6 - 8 korrespondierenden Weinen.**
- Der krönende Abschluss: SCUDO Espresso
- Das Menü seht Ihr im Button "Menü"
- Wo? Robert-Bosch Strasse 1, 61267 Neu-Anspach
- Beginn: 18 Uhr
- 
- Dauer: ca. 3-4 gemütliche Stunden

Wie schon Clemens Brentano schrieb:

*Glück ist eine stille Stunde - Glück ist auch ein gutes Buch  
Glück ist Spaß in froher Runde - Glück ist freundlicher Besuch*

In diesem Sinne freuen wir uns auf Euren Besuch  
Euer LADIVA Team