

GMP PEAKOKA

— ITAALIA VEINIÕHTUSÖÖK —

3.06.22 / KL 18:00



Palun astuda pardale ja kinnitada turvavöö, sest väljub lend Itaalia maitserännakutele.
Kohvik Von Gernet'it võtab üle Itaalia hõng ja meeleolu,
et unustada argimured ning tõeliselt nautida.

GMP peakokk, Koit Uustalu, on loonud Itaalia maitsetest inspireeritud
erimenüü, mis on niivõrd hõrk ja maitsev, et viib suisa keela alla.

Kas teadsite, et klassikaline Itaalia pühapäevane lõuna tähendab 5 käiku ja
et enne esimest käiku saabub antipasti ehk isutekitaja?

Et maitserännak oleks võimalikult autentne, siis nautlejaid ootab spetsiaalne
5-käiguline erimenüü koos kokkukõlavate Itaalia veinidega. Käikude vahel tutvustab
veine Eesti esimene rahvusvahelise kuldtaseme sertifikaadiga sommeljee Urvo Ugandi.

Õige Itaalia sööming kestab vähemalt paar tundi ja armastatakse
einestada üheskoos pere ja sõpradega.

Võta Sinagi kallim, sõbrad ja või pere ühes ning broneeri piletit maitserännakule,
et veeta üheskoos kvaliteetaega ja kiirustamata naudiskleda.

Buon Appetito!

Broneerimine: vongernet@gmp.ee / 51996608
Broneeringu kinnituseks on ettemaksuarve tasumine.

5-käiguline veiniõhtusöök 89€ /külaline

GMP PEAKOKA — ITAALIA VEINIÕHTUSÖÖK —

INTRO

Oliivid sidruni ja rosmariiniga
Anšoovised sidruni ja oliiviõliga
Aiarohelisepesto
Focaccia-pulgad



Prosecco Rosè Extra Dry, Millesimato
2020, Maschio, Treviso, Veneto



ANTIPASTI

CARPACCIO

Mahevise sisefilee, parmesan 12
kuud, seederänni seemned,
rukola, Balsamico di Modena



Rosato Maremma „Campo Maccione“
2020, Rocca delle Macie, Maremma,
Toskaana

RISOTTO

Krevetid, safran, murulauk,
fenkol, parmesan



Vermentino di Sardegna „Cala Reale“
2019, Sella & Mosca, Alghero, Sardiinia

SECONDI

Veis, spargel, kartuli-
trühvlikreem, parmesan, salsa
verde, *balsamico*-piprakaste



Cabernet Franc 2018, Russiz Superiore,
Marco Felluga, Collio, Friuli

DOLCE

Tiramisu di Lampone
Mascarpone, kohv, kakao,
vaarikasorbett



Vin Santo 2011, Castello di Brolio,
Barone Ricasoli, Toskaana



NAUTIMUS