

— ITAALIA VEINIÕHTUSÖÖK —

2.06.23 / KL 19:00



See tuleb taas ehk Haapsalu võtab üle Itaalia hõng ja meeleolu, et avada suvehooaeg mõnusalat sumiseva ja eranditult hea meeleoluga.

GMP peakokk Koit Uustalu ja Chef de Cuisine Tanel Kullbok on üheskoos loonud Itaalia maitsetest inspireeritud erimenüü, mis on niivõrd hõrk ja maitsev, et viib suisa keela alla (Fa venire l'acquolina in bocca).

Kas teadsid, 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 6-käiguline erimenüü koos kokkukõlavate Itaalia veinidega. Käikude vahel tutvustab suviseid Itaalia veine joogiekspert- sommeljee Hannes Aedla.

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

Hind: 82 € in (menüü+veinid)

Broneerimine ja lisainfo: villa@gmp.ee / 51996608
Broneeringu kinnituseks on ettemaksuarve tasumine.

◆ Buon Appetito!



— ITAALIA VEINIÕHTUSÖÖK —

APERITIVO

Ferrari Maximum Blanc de Blanc
Trento DOC Magnum



ANTIPASTI

Oliivid, vinnutatud sink
melon, tomatipesto, *Focaccia*,
20 a Balsamico di Modena



Bricco dei Guazzi Gavi di Gavi
DOCG 2021

PRIMI

VITELLO TONATTO

Vasikaliha, tuunikala,
parmesan, rukola



Castello d'Albola Chardonnay Poggio
alle Fate IGT 2020

RISOTTO

Arborio riis, krevett, fenkol,
safrani-*aioli*



Rocca di Montemassi Rosato-Syroza
DOC 2021

SUGO DI POMODORO

Tomatileem, sorbee, pesto,
20 a Balsamico di Modena



Pio Cesare Barbera d'Alba DOC 2021

SECONDI

VEIS

Filee, gremolata, trühvlipolenta,
hooajalised juurikad



Castello d'Albola Vin Santo del Chianti
Classico DOC 2009

DOLCI

TIRAMISU DI LAMPONE

Mascarpone kreem,
espresso, vaarikasorbee

