



VON GERNET  
— GMP —



Marchesi  
**ANTINORI**  
— 26 GENERAZIONI —


# VEINIÕHTUSÕÖK

---

07.08.2024  
19:00

Kutsume sind osa saama maagilisest suveõhtust, mil üheskoos Antinori veinimaja ja Balmerk Estonia'ga toome Itaalia veinikultuuri otse meie armsasse Haapsallu.

Peakokk Tanel Kulbok esitleb imelisi maitseelamusi, mida täiustavad Antinori veinimõisa suurepärased veinid. See on võimalus veinigurmaanidele ja kõigile, kes hindavad rikkalikke veine ja suurepärast toiduelamust.



Külla tulevad Antinori veinimõisa esindajad Leonardo Casini ja Lucrezia Loannucci, kes tutvustavad isiklikult oma veine ja veinimaja.

Kes oskaks ja teaks paremini kõneleda Itaalia veinidest, kui mitte Antinori veinimõisa esindajad, kus on veini valmistatud juba üle kuuesaja aasta?!

Kakskümmend kuus põlvkonda on pühendunud veinitootmise kunstile, tehes julgeid ja uuenduslikke otsuseid, samas austades traditsioone ja keskkonda.

Antinori perekond toodab rahvusvaheliselt tunnustatud, elegantseid ja peeneid veine.

Toome teieni Itaalia veiniõhtu, et saaksime nautida suvist õhtut, maitseküllaseid roogasid ja imelisi veine.

Hellita end millegi erilisega, sest see on sündmus, millest ei sa ei taha ilma jääda!

Õhtusöök koos veinidega

89€



VON GERNET  
— GMP —

# MENÜÜ

## TERVITUS Austrid

*Marchese Antinori Franciacorta Blanc de Blancs*

**BOUILLABAISSE**  
Mereannid, leem, rouille, kalmaarikrõbedik, kalamari  
*Tormaresca Calafuria Rosato Salento IGT*

## TSITRUSE SORBET

**CARPACCIO DI MANZO**  
Maheveis, parmesan, rukola, seederänniseemned,  
kappar, oliiviõli, marineeritud sibulad  
*La Bracesca Vino Nobile de Montepulciano*

**RISOTTO CON FUNGHI**  
Puravikud, trühvel, parmesan, risoto  
*Antinori Chianti Classico Riserva Tenuta Tignanello*

**PETIT FOURS**  
Magusad suupisted  
*Antinori Grappa Tignanello*