



Ein Abend in Neapel

GOURMET-DINNER MIT SHOWCOOKING UND LIVE-MUSIK
Dario & Manuela Santangelo und Daniele Fiore präsentieren:

Eine kulinarische Reise von Wien nach Neapel mit einer geführten und kommentierten Weinverkostung und Live-Musikbegleitung

Dieses private Showcooking im exklusiven Ambiente von terre del SUD gipfelt in einem viergängigen Menü im Wechsel mit vier Grüßen aus der Küche und vier passenden Weinen.

Die Gerichte nehmen uns mit auf eine Reise von Wien nach Neapel, wo wir idealerweise vier Stadtteile besuchen, die für die neapolitanische Küche repräsentativ sind. Gemeinsam werden wir die starke Verbindung der beiden Städte an der Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert entdecken, nicht nur durch die Küche, sondern auch durch Visionen von Gemälden der Zeit, Live-Gesang und Weine von ZAHEL – Wein aus Wien. Typische österreichische Rebsorten aus den Wiener Weingärten von ZAHEL. Weine im Einklang mit der Natur.

Zwei besondere Interpreten – **Veronica Stary & Sergio Cattaneo** – werden uns auf dieser Reise begleiten und in die Welt der musikalischen Emotionen entführen.

Die Kochbuchautoren **Dario & Manuela Santangelo** und der Kunsthistoriker und Weinexperte **Daniele Fiore** überraschen die Gäste mit einfachen gastrosophischen Inputs und kulinarischen Köstlichkeiten.

Reserviere gleich deinen Platz!

MENÜ RÜCKSEITIG ▶





Am Freitag, den 25. November 2022,

nehmen wir dich mit auf eine Reise von Wien nach Neapel, um die Küche der verschiedenen Bezirke dieser Stadt und die Verbindung zwischen den beiden Städten kennenzulernen. Wir bieten in den wohnlich eleganten Räumen von **terre del SUD** große Tische*, wo sich Liebhaber der Küche und der Geselligkeit treffen. Sei auch du dabei, dort wo die Aromen, Geschmäcker und Klänge zweier Kulturen beheimatet sind – und das im Herzen Wiens.

Empfang ab 18.00 Uhr | Start des Abends um 18.20 Uhr | Ende des Abends 22.00 Uhr
Location: terre del SUD – Cooking & Business Lounge | Neudeggasse 8/2, 1080 Wien

MENÜ

1° Gruß aus der Küche **Noce di salsiccia napoletana con senape al basilico**

Neapolitanische Salsiccia gefüllt mit grob gehacktem Schweinefleisch, schwarzem Pfeffer und Fenchel, begleitet von Basilikumöl-Senf. Fingerfood.

Vorspeise

Formaggio primosale fatto da noi, alle noci e buccia di limone. Marmellata di mela cotogna, crema di cime di rapa, crema di provolone del monaco e crostino con olio alle erbe

Selbst gemachter Primosale-Käse mit Walnüssen und Zitronenschalen, Quittenkonfitüre, Stängelkohl-Creme, Provolone-del-Monaco-Creme und Brotwaffel mit Kräuteröl.

2° Gruß aus der Küche

Bocconcini di frittata di spaghetti, con pomodoro confit e foglia di basilico

Spaghetti in Form eines salzigen Kuchens, in Würfel geschnitten und mit gebackenen, karamellisierten Kirschtomaten und Basilikumblatt serviert. Fingerfood.

4-gängiges Menü und 4 Fingerfood

110,- Euro pro Person

inklusive Showcooking und Live-Musik

Erster Gang

Calamarata alla luciana, con calamari, olive, capperi e pomodori datterini

Nudeln in Form von Kalmarringen mit Ragout aus Kalmaren, Kapern, Oliven und Kirschtomaten nach Luciana-Art.

3° Gruß aus der Küche

Faggioli Cannellini e cozze con crostino di pane al peperoncino

Eintopf aus Cannellini-Bohnen und Gartengemüse mit in nativen Olivenöl extra sautierten Miesmuscheln, begleitet von Chili-Brotcrouton. Fingerfood.

Zweiter Gang

Cosciotto d'agnello disossato al forno, con patate e piselli e erbe aromatiche della collina di posillipo

Saftige ausgelöste Lammkeule gegart im Ofen auf einem Bett aus Kartoffeln, Erbsen, Kirschtomaten und Tropea Zwiebeln, aromatisiert mit Kräutern von den Hügeln Posillipos.

Weindegustation – 4 Weine

20,- Euro pro Person / fakultativ

oder alle Weine, Bier und verschiedene andere Getränke à la carte

4° Gruß aus der Küche **Sorbetto al limone**

Erfrischendes Zitronensorbet aus Sorrent-Zitronen als Gaumenvorbereitung fürs Dessert. Fingerfood.

Dessert

La sfogliatella napoletana, croccanti fragranze, gusto antico e profumato della tradizione napoletana

Duftendes knuspriges Gebäck aus feinstem vielschichtigen Filoteig mit aromatischer Füllung aus der antiken Tradition Neapels.

Weindegustation – 4 Weine:

1. Demeter Ein Kleines Fass **Rotgipfler** - 2021
2. Demeter An Amphora **Blaufränkisch** - 2021
3. Demeter Ried Sätzen Maurerberg Dolomitkalk **Pinot Noir** - 2019
4. Demeter Ried Sätzen Maurerberg **Wiener Gemischter Satz DAC** - 2018

Special, nur à la carte:

Demeter Blanc de Blanc Brut Natur
Wiener Gemischter Satz DAC - 2018

Teilnahme nur mit verbindlicher Reservierung möglich. Buchung mit Vorauszahlung unter www.terredelsud.at/acasamia.

Die Weindegustation kann mit der Buchung vorreserviert oder vor Ort bestellt und dann in bar bezahlt werden. Für à la carte nur Barzahlung möglich.

ACHTUNG WICHTIGE HINWEISE

***Die Sitzplatzordnung ist vorgegeben.** Wir bemühen uns gerne Gruppenbuchungen zu beachten. Die freie Platzwahl direkt am Abend ist wegen der Dynamik und Art der Veranstaltung nicht möglich. Das Event wird unter Einhaltung der zum Zeitpunkt der Veranstaltung geltenden Coronaregelungen stattfinden.

Speisen für Vegetarier und Veganer nicht geeignet. Enthalten Gluten und Laktose.