



A CASA MIA!

Gourmet-Dinner: „Italienische Reise“

14. März 2020

Auf den Spuren von Goethes Reise, um die Küche von damals kennen zu lernen und zu verkosten.

Die Grand Tour – ein Muss und ein einzigartiges Erlebnis für jeden Reisenden zwischen dem 18. und 19. Jahrhundert. Lass uns gemeinsam den gleichen Weg vom Gardasee bis an den Fuss des Etna in Sizilien zurückverfolgen. Wir werden diese Reise kulinarisch antreten, durch Gerichte dieser Zeit, die aber immer noch in der Küche und im täglichen Leben der Italiener vorhanden sind.

Komm mit auf deine „Italienische Reise“.

Am Samstag, den 14. März,

lerne die Klassiker „Der Grand Tour“-Küche beim Show Cooking kennen, mit Einblicken in die Kochtechniken. Genieße ein fünfgängiges Menü im exklusiven Ambiente. Wir bieten einen großen Tisch*, wo bis zu 25 leidenschaftliche Köche, Gourmands, Italophile und Liebhaber der Geselligkeit miteinander essen, austauschen und neue Freundschaften schließen können.

Sei auch du dabei, dort wo die Aromen und Geschmäcker Italiens beheimatet sind.



Reserviere gleich deinen Platz an der exklusiven Tafel von **A CASA MIA!** in **YOUR KITCHEN**, dem Kochstudio im Herzen Wiens.

Lass dich von unserem Menü auf der nächsten Seite ansprechen und sei unser Gast!

Für dieses Event ist eine Reservierung unbedingt erforderlich!

JETZT BUCHEN

www.terredelsud.at

Für weitere Info: Tel. +43 699 10084287

Empfang ab 19.00 Uhr, Ende des Abends 22.30 Uhr
Location: **YOUR KITCHEN** Wipplingerstrasse 15/5, 1010 Wien



*** ACHTUNG**

Die Sitzplatzordnung ist vorgegeben. Wir berücksichtigen gerne Gruppenbuchungen und womöglich Wünsche, die bei der Buchung angegeben werden, damit jeder neben seiner Begleitperson sitzen kann. Die freie Platzwahl direkt am Abend ist wegen der Dynamik und Art der Veranstaltung nicht möglich. Wir danken fürs Verständnis und versprechen allen einen gemütlichen Show Cooking Event.



A CASA MIA!

Gourmet-Dinner: „Italienische Reise

MENÜ

VORSPEISEN TRIO – ANKUNFT IN ITALIEN UND DIE KÜCHE NORDITALIENS

Baccala mantecato con polenta

Cremiger Stockfisch auf knuspriger Polenta
Stockfisch mit nativem Olivenöl extra geschlagen und auf einem gegrillten Polentastückchen serviert

Vitello tonnato

Weisses Scherzel vom Rind in Sous-vide gegart, in dünnen Scheiben mit Thunfisch-Kapernsauce serviert

Capesanta al forno alla veneziana

Jakobsmuschel aus dem Ofen auf Venezianische Art
Überbackene Jakobsmuschel, Gremolata-Sauce mit Butter und nativem Olivenöl extra

ERSTER GANG – VON BOLOGNA NACH FLORENZ

Tortellini di gallinella nel suo brodo – Tortellini mit Hühnchen in eigener Brühe

Frische handgemachte Tortellini mit Hühnchenfüllung in Hühnerbrühe und frischen Kräutern

ZWEITER GANG – ROM DIE EWIGE STADT

Coda alla vaccinara – Rinderschlepp nach römischer Art

Zerlegter geschmorter Rinderschlepp mit Sugo und blanchiertem Gemüse in Rinderschlepp-Sugo

DRITTER GANG – NEAPEL SEHEN UND STERBEN

Tortino di indivia su crema di broccoli – Endivientörtchen auf Brokkolicreme

Geschmorte Endivie mit Oliven, Kapern, Rosinen und Pinienkernen in Blätterteig, serviert auf Brokkolicreme

DESSERT – AM FUSSE DES ÄTNA

Minne di Sant'Agata – Sant'Agata-Brüste

Traditionelles Dessert der Stadt Catania, das der Schutzpatronin gewidmet ist.
Mürbteig ummanteltes Ricottatörtchen mit Schokoladestückchen und kandierten Früchten, mit Zitronenglasur überzogen und einer kandierten Kirsche dekoriert

Preis 90,-

Euro pro Person inklusive Showcooking, Menü, Kaffee oder Schnaps Mineralwasser und aromatisiertes Wasser nach Belieben.
Weine nicht inkludiert, Weine à la carte, pro Glas oder Flasche

BUCHEN



ACHTUNG

Änderungen vorbehalten, abhängig von Verfügbarkeit frischer Zutaten. Menü für Vegetarier und Veganer nicht geeignet. Enthält Gluten und Laktose.