



MENU „ENOTECA“

Crostone Selvaggina

Crostone mit Wildterrinen

Affettato di Cervo servita con formaggio di capra e frutta

Aufschnitt von Hirschfleisch
serviert mit Ziegenkäse und
Früchten

„Vincisgrassi “ Lasagne

Hausgemachte Lasagne mit
Wildschwein und Pilzen

Formentino con sapori di bosco

Nüsslisalat mit verschiedenen
Waldpilzen aus unserer Region

VINI DI ENOTECA

Le Novelire

„Re Stigio“

Toscana (Bolgheri)

14,5 % Vol.

2015

50% Sangiovese, 35% Cabernet
Sauvignon, 15% Malvasia

PaCo

„Sensazioni di Paolo“

Rosso Veronese

14% Vol.

2013

Corvina, Rondinella, Syrah

Amarone

„La Quena“

Valpolicella Veneto

15% Vol.

2014

40% Corvina, 30% Corvinone,
15% Rondinella, 5% Molinara

Wir wünschen
Buon Appetito

De Medici Team



Wenn Sie heute unseren
Abend genossen haben,
verpassen Sie nicht die
nächsten Degu in Oktober
Jeden Freitag
ab 19.00

**Ottobre... il tempo
dello stare insieme !**

Vier verschiedene Abende
verbunden mit essen,
trinken und zusammen
sein...

Präsentiert
von De Medici Team

Es gibt nicht nur essen und
trinken, sondern auch eine
Erklärung unserer Weine
direkt von unserem
vertrauenswürdigen
Lieferanten

Das De Medici Team ist
stolz darauf, den zweiten
Verkostungsabend
Zu präsentieren

**unSaluto a Settembre in
„ENOTECA “**

Wild Degu Menü mit
Rotwein

Genießen Sie die Magie
von unseren Gerichten
und Weine.