

Familienbetrieb
Handwerk
Qualität
Tradition
Slow Food



Savori Originali

dal produttore al consumatore

Geschmack
Ursprung
km 0
Regional
Artgerecht

ZU GAST IM HOTEL OLYMPIC

MENUE 3 Käsesorten + 3 Aufschnittsorten + 3 Weinsorten
mit PierLuigi (Mo) und Karsten (Di bis Do)
WANN Mo bis Do / 17.11. bis 18.12. / 19 Uhr bis 21 Uhr
WO Hans-Sachs-Straße 4 in 80469 München

DEGUSTATION WOCHE 1 – 17.11 / 20.11

MILD
BLUMIG

Käse Dolomiti (ohne GMO) / Carne Salada (Carpaccio) / Retiko IGT Barrique
9 Monate (21 Monate gereift / Chardonnay – Sauvignon Blanc – Manzoni)

WÜRZIG
AROMATISCH

Käse Primiero Stagionato Malga 6-12 Monate (aus Alpenweide Milch / ohne
GMO) / Speck Nazionale (Beste Speck Italiens: Auszeichnung Gambero
Rosso) / Marzemino DOC

INTENSIV
FRUCHTIG

Grana Trentino 19-24 Monate (ohne GMO) / Salame Soppressa / Merlot Antica
Vigna Barrique 12 Monate (ausgezeichnet als beste Merlot Italiens)

*Degustation Preis 15 €
(ab dem 4. Glas Wein 4,50 € je Glas)*

DEGUSTATION WOCHE 2 – 24.11 / 27.11

DELIKAT
SAMTIG

Käse Primiero Fresco (ohne GMO) / Prosciutto Cotto / Chardonnay l'Opera
DOC (Beste Chardonnay: 1. Platz Douja d'Or)

INTENSIV
VOLLMUNDIG

Käse Asiago Pressato (ohne GMO) / Coppa di Montagna / Cabernet DOC
Barrique 12 Monate

REIF
KRÄFTIG

Grana Trentino DOP Latte d' Alpeggio 12-18 Monate (aus Alpenweide Milch /
ohne GMO) / Salame Luganega (Presidio Slow Food) / Gonzalier IGT Barrique
24 Monate (36 Monate gereift / Merlot – Cabernet Franc – Cabernet
Sauvignon)

*Degustation Preis 15 €
(ab dem 4. Glas Wein 4,50 € je Glas)*

RESERVIERUNG unter gardumi@savori-originali.com

✓ Name / Anzahl Leute / Datum nennen

✓ **Achtung: Nur 10 Plätze pro Abend!**

✓ Rückfragen an PierLuigi unter 0172 / 28 24 20 9