

Familienbetrieb  
Handwerk  
Qualität  
Tradition  
Slow Food



# Saponi Originali

dal produttore al consumatore

Geschmack  
Ursprung  
km 0  
Regional  
Artgerecht

## ZU GAST IM HOTEL OLYMPIC

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

## DEGUSTATION WOCHE 3 – 01.12 / 04.12

MILD  
NUSSIG

Käse Fontal (ohne GMO) / Carne Salada (Carpaccio) / Nosiola IGT  
(Rebesorte aus dem Trentino)

WÜRZIG  
FRUCHTIG

Käse Asiago Pressato (ohne GMO) / Cacciatore (Jäger-Salami) / Olivar IGT  
Barriques 8 Monate (Pinot Bianco – Chardonnay – Pinot Grigio)

REIF  
KRÄFTIG

Grana Trentino DOP Latte d'Alpeggio 12-18 Monate (ohne GMO) / Speck  
Nazionale (Bester Speck Italiens: Auszeichnung Gambero Rosso) / Pletter DOC  
Barriques (Lagrein)

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

## RESERVIERUNG unter [gardumi@saponi-originali.com](mailto:gardumi@saponi-originali.com)

- ✓ Bitte Name / Anzahl Leute / Datum nennen
- ✓ **Achtung: Nur 10 Plätze pro Abend!**
- ✓ Rückfragen an PierLuigi unter 0172 / 28 24 20 9