

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
WANN Mo bis Do / 17.11. bis 18.12. / 19 Uhr bis 21 Uhr
WO Hans-Sachs-Straße 4 in 80469 München

DEGUSTATION WOCHE 4 – 08.11 / 11.11

MILD
AROMATISCH

Käse Dolomiti (ohne GMO) / Coppa di Montagna / Retiko IGT Barrique 9 Monate (21 Monate gereift / Chardonnay – Sauvignon Blanc – Manzoni)

WÜRZIG
AROMATISCH

Käse Primiero Fresco (ohne GMO) / Salame Stagionato / Moratel IGT Barrique 10 Monate (16 Monate gereift / Merlot – Cabernet – Lagrein – Teroldego)

INTENSIV
KRÄFTIG

Grana Trentino 19-24 Monate (ohne GMO) / Speck Nazionale (Bester Speck Italiens: Auszeichnung Gambero Rosso) / Pivier IGT Barrique 12 Monate (24 Monate gereift / Merlot – Cabernet Franc)

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

DEGUSTATION WOCHE 5 – 16.12 / 18.12

DELIKAT
FRUCHTIG

Käse Fontal (ohne GMO) / Coppa di Montagna / Chardonnay IGT Barrique

INTENSIV
VOLLMUNDIG

Käse Primiero Fresco (ohne GMO) / Salame Stagionato / Cabernet DOC Barrique 12 Monate

REIF
KRÄFTIG

Grana Trentino 19-24 Monate (ohne GMO) / Speck Nazionale (Bester Speck Italiens: Auszeichnung Gambero Rosso) / 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