

Familienbetrieb
Handwerk
Qualität



Saponi Originali
dal produttore al consumatore

Geschmack
Ursprung
km 0

UM 18:30

DEGUSTATIONSWOCHEN

MENUE Degustationsgänge, 3Weinsorten (Jeweils 0,1 Glas inkl.) und 1 Digestiv
WO Bei Saponi Originali im Stemmerhof, Plinganserstr. 6 81369 München
PREIS 24€/pro Person (Brot inkl.) – Jedes weiteres 0,1 Glas Wein 3€

MONTAG 29ter FEBRUAR

**NUR 12 PLÄTZE
PRO ABEND**

MILD Weissweinkäse und Bergcoppa
BLUMIG Chardonnay Trentino DOC - Grigoletti

WÜRZIG Pecorino Jung und Fenchelsalame
AROMATISCH Retiko IGT – 9M. Barrique (Chardonnay – Sauvignon Blanc – Manzoni) - Grigoletti

INTENSIV Ziegenkäse und Luganegasalame
FRUCHTIG Gonzalier IGT 24M. Barrique (Merlot – Cabernet Franc und Sauvignon)- Grigoletti
Maso Federico Spätlese Rot (Grigoletti) mit Mart-Praline (Exquisita)

MONTAG 07ter MÄRZ

MILD Taleggio und Fenchellombo
FRUCHTIG Manzoni Bianco IGT Medium - Cesconi

MILD Carpaccio auf Salat mit Grana Trentino 24 M. (Alpenmilch)
AROMATISCH Nosiola IGT - Cesconi

REIF Monte Veronese Invecchiato DOP/Slow Food (12-18 M.) und Speck Nazionale
VOLLMUNDIG Cabernet Trentino DOC 12M. Barrique (Franc und Sauvignon)- Grigoletti
Grappa (Pojer-Sandri) mit Choco-Traube (Exquisita)

MONTAG 14ter MÄRZ

MILD Parmigiano Reggiano 24 M. und Parma Schinken 24 M.
FRUCHTIG Extra Brut Spumante 30M. Fl.-Reifung (Pinot Nero/Chardonnay)-Pojer e Sandri

MILD Carpaccio, Rucola und Grana Trentino 24 M. (Alpenmilch)
AROMATISCH Marzemino Trentino DOC - Grigoletti

REIF Primiero Mittel und Wildschweinsalame
VOLLMUNDIG Pletter DOC 12-18 M. Barrique (Lagrein)
Merlino Likörwein – Lagrein mit Aqua Vite Divino (Brandy von Pojer-Sandri) und Bitterschokolade 61% (Exquisita)

RESERVIERUNG unter gardumi@saponi-originali.com oder direkt im Lokal
Bitte immer Name, Tel. Nr., EMail-Adresse, Anzahl Leute und gewünschtes Datum angeben.