

Familienbetrieb
Handwerk
Qualität



Saponi Originali
dal produttore al consumatore

Geschmack
Ursprung
km 0

UM 18:30

AFTER WORK SPAGHETTATA ORIGINALE

MENUE	Vorspeise, Spaghettata zubereitet nach Originalrezept von der Accademia della Cucina Italiana, 2 Weinsorten (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€

DONNERSTAG 25te FEBRUAR

Parmigiano Reggiano und Fiocco di Parma
Pinot Grigio DOC - Cesconi

Spaghetti Bolognese

Merlot Antica Vigna - 12M. Barrique - Grigoletti

Aquavite (Pojer-Sandri) mit Choco-Traube (Exquisita)

**NUR 12 PLÄTZE
PRO ABEND**

DONNERSTAG 03te MÄRZ

Pfefferkäse und Scharfe Salame

Moratel IGT Barrique 10M. (Cuvée Merlot – Lagrein – Teroldego und Cabernet) - Cesconi

Spaghetti Cacio e Pepe (Pecorino und Pfeffer)

Pivier - 9M. Barrique (Cuvée Merlot und Cabernet Franc) - Cesconi

San Martim Spätzlese Weiss (Grigoletti) mit Zitronenkuchen (Lisa`s best cake)

DONNERSTAG 10te MÄRZ

Grana Trentino und Pancetta Arrotolata di Parma

Nosiola - Cesconi

Spaghetti Carbonara (Ohne Sahne und mit Guanciale)

Cabernet Trentino DOC- 12M. Barrique (Cuvée Cabernet Sauvignon und Franc) - Grigoletti

Maso Federico Spätzlese Rot (Grigoletti) mit Mart-Praline (Exquisita)

DONNERSTAG 17te MÄRZ

Bierkäse und Capocollo mit Fenchel

Manzoni Bianco IGT Medium - Cesconi

Penne al Gorgonzola Puro (Pur ohne Mascarpone , Sahne oder Milch)

Gonzalier IGT 24M. Barrique (Merlot – Cabernet Franc und Sauvignon) - Grigoletti

Merlino Likörwein – Lagreinwein mit Aqua Vite Divino (Pojer-Sandri) mit Choko Tarte (Lisa`s best Cake)

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