

DEGUSTATIONSMENÜ *Gold*

11:00 Uhr: Individueller Spaziergang durch unsere
Weinberge

11:30 Uhr: **BESICHTIGUNG DES WEINKELLERS**
mit Erläuterung der klassischen Methode

Vorspeisen

Typische Wurstwaren aus Brescia
Herzhafte Kuchen mit rotem Radicchio und Käse (3-9)
Formagella aus der Alm mit hausgemachten
Konfitüren (3-13)
Zucchini-Omelett (3-14)
Polenta mit Speck
Gemüse in süß-saurer Soße (12-13)

Erste Gang

Risotto mit Franciacorta Tenuta Ambrosini DOCG (3)

Hauptgang

Brescianer Spieß mit gemischtem Fleisch, auf dem Grill
zubereitet (6 Std.)** (3), serviert mit Brescianer Polenta
und Ofenkartoffeln

Dessert (1-3-9)

Wasser und Kaffee

** auf Wunsch alternativ: Rindfleisch-Tagliata
auf gemischtem Salat



Zur Verkostung stehen **5 Franciacorta-Weine**
bereit **Tenuta Ambrosini DOCG** (13) als Begleitung
zu den Gängen

€ 80.00 pro Person

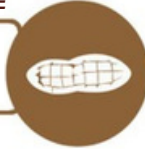
Infos und Reservierungen unter Tel. 0307254850 - booking@tenutambrosini.it
AGRITURISMO TENUTA AMBROSINI VIA DELLA PACE 60 CAZZAGO SAN MARTINO BRESCIA



ALLERGENLISTE

1 ERDNÜSSE UND DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE

Verpackte Snacks, Cremes und Würzmittel, in denen es selbst in geringen Mengen enthalten ist



2 NÜSSE

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Anacardien und Pistazien



3 MILCH UND MILCHPRODUKTE

Jedes Produkt, in dem Milch verwendet wird: Joghurt, Kekse, Kuchen, Eis oder verschiedene Cremes



4 WEICHTIERE

Canestrello, Cannolicchio, Jakobsmuschel, Miesmuschel, Auster, Napfschnecke, Venusmuschel, Tellmuschel usw.



5 FISCH

Lebensmittel, die Fisch enthalten, auch wenn dieser nur in geringen Anteilen vorkommt



6 SESAM

Ganze Körner, die für die Brotherstellung verwendet werden, sowie Mehlsorten, auch wenn diese nur einen minimalen Anteil davon enthalten



7 SOJA

Aus Soja hergestellte Produkte wie: Sojamilch, Tofu, Soja-Spaghetti und Ähnliches



SCHALENTIERE 8

Meeres- und Süßwassertiere: Garnelen, Scampi, Hummer, Krabben und dergleichen



GLUTEN 9

Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, einschließlich daraus gewonnener Hybride



LUPINEN 10

In veganen Lebensmitteln in Form von Braten, Würstchen, Mehl und Ähnlichem enthalten



SENF 11

Man findet es in Soßen und Würzmitteln, insbesondere in Mostarda.



SELLERIE 12

Sowohl in Stücken als auch als Bestandteil von Zubereitungen für Suppen, Soßen und Gemüsekonzentrate



SCHWEFELDIOXID 13 UND SULFITE

In Essig, Öl und Salzlake eingelegte Lebensmittel, Marmeladen, getrocknete Pilze, Konserven usw.



EIER UND EIPRODUKTE 14

Eier und Produkte, die Eier enthalten, wie z. B.: Mayonnaise, Emulsionen, Eiernudeln

