



GOLF CALVIA

Gourmet-Abendessen mit Weinbegleitung
Spanien gegen Italien
30. Oktober 2024

Parma vs Iberico
Bruschetta vs Kristallbrot
Italienischer Aceto vs Olivenöl Aubocassa (Arbequina)

Vitello Tonnato mit Trüffel mal anders:
Roter Thunfisch, Kalbfleischcreme und Kapern

Carpaccio von der Soller-Gamba, schwarzer Reis,
Alioli, Olivenöl und Schnittlauch

Saltimbocca vom Steinbutt, Aubergine,
Salbei und Püree von roter Paprika

Niedrig gegarte Milchlammschulter, spanisches Pisto-Gemüse,
konfitierte Kartoffel und Rosmarinjus

Ricotta-Honig-Parfait,
Pistazienbisquit und Zabaglione

Spanische Weine:
1942 Marqués de Murrieta Ygay
1970+1995 Vega Sicilia Unico
2012 Dominio de Pingus
2012 Bodega Contador
1946 Toro de Albala

1999 Bondi Santi Brunello
2004 Giacosa Red Label La Rocche Riserva
2005 Giacosa Falletto di Serralunga
1998 Sassicaia
2011 Ornellaia
2011 Saffredi

Italienische Weine: