



LA VERA CUCINA ITALIANA

Maestro Michele Natale aus Apulien verrät Ihnen die Geheimnisse
 „der echten italienischen Esskultur“
 Kulinarische Genusswelten im privaten Rahmen!



Getränke:

Mineralwasser

SAN PELLEGRINO THERME 0,5 L

alternativ

ACQUA PANNA THEME 0,5 L

Korrespondierende Weine

Unsere Entdeckung des Jahres
 kommt aus dem Piemont ...
 ein junges aufstrebendes Weingut
 aus Nizza Monferrato
 mit edlen Weinen der
 Familie Marco Bonfante!

Weißwein

2012 CHARDONNAY SCIU

leicht & trocken, angenehme Säure,
 feiner Duft nach Aprikosen
 Weißwein Glas 0,1 l
 von Marco Bonfante * Piemont

Rotwein

2012 DOLCETTO D'ALBA

trocken, angenehm fruchtig,
 aromatisch, Duft nach Brombeeren
 Rotwein Glas 0,1 l
 von Marco Bonfante * Piemont



Preis:

55 € p. P.

inklusive kleiner
 Weindegustation
 inklusive Rezept zum Menü

4 Gänge- Pasta Menü

Herstellung von frischer Pasta

I. Gang:

CAVATELLI * Hausgemacht
 mit Knoblauch, Peperoni,
 Sardellen & Brokkoli

II. Gang:

GNOCCHI * Hausgemacht
 mit Spinat & Gorgonzola

III. Gang:

RAVIOLI * Hausgemacht
 mit Kalbsfüllung & Salbei
 traditionell in Trüffelbutter,
 mit Parmesanflocken

IV. Gang:

SORBETTO AL BASILICO
 Hausgemachtes Basilikumsorbet

Termine	Donnerstag – Sonntag	nach Verfügbarkeit
Uhrzeit	18:00 Uhr – 21:00 Uhr	individuelle Zeiten möglich
Leistungen	Kochkurs 55 €	inklusive Weindegustation & Rezept zum Menü
Schürze	Don Giovanni Schürze 15 €	Baumwolle schwarz mit Namen in edler Stickerei

Bitte reservieren Sie rechtzeitig unter dem Stichwort:

„Kochkurs Menü Nr. 2“

Hotel & Ristorante Don Giovanni * Schwartzestraße 1-3 / 04229 Leipzig

Tel. 0341-308888-0 *

ristorante@don-giovanni-leipzig.de

www.don-giovanni-leipzig.de