



**DON  
GIOVANNI  
LEIPZIG**

First Class Hotel\*\*\*\* Ristorante & Oleria

# Kochkurs Menü N°1

Kochschule Don Giovanni Leipzig



## LA VERA CUCINA ITALIANA

Wir verraten Ihnen die Geheimnisse „der echten italienischen Esskultur“

Aperitivo

**DON GIOVANNI SPRIZZ**

Martini Fiero // Tonic Water // Limette // Minze

### MENÜ DI MARE

Il Primo

**INSALATA DI POLPO**

Marinierter Tintenfisch, Staudensellerie, Karotten,  
Olivenöl extra Virgine, Lorbeer, Blattpetersilie  
Zitrone, Sale Marino, schwarzer Pfeffer, Geröstete Crostini

Il Secondo

**PEPATA DI COZZE**

Miesmuscheln im Weißweinsud, Cherrytomaten, Blattpetersilie, Knoblauch  
Olivenöl extra Virgine, Ofenbruschetta, Sale Marino, schwarzer Pfeffer

Il Terzo

**RISOTTO CON GAMBERETTI 3.0**

Risotto Arborio „Das Original“  
Garnelen, Zucchini - parfümiert mit Proseccoschaum

Il Dolce

**SORBETTO AL BASILICO**

Basilikum Limonensorbet aromatisiert mit Wodka

55 € pro Person

Ihre Reservierung nehmen wir gerne unter dem Stichwort: „Kochkursmenü N°1“

Tel. 0341-308888-0 \* [ristorante@don-giovanni-leipzig.de](mailto:ristorante@don-giovanni-leipzig.de) \* [www.don-giovanni-leipzig.de](http://www.don-giovanni-leipzig.de)