

# AMICI

PIZZERIA • BAR • CUCINA

---

# WEIN DEGUSTATION

---

Samstag · 16. März  
ab 18.00 Uhr im Amici Haar

---

Präsentiert werden Weine der Weinkellerei



## IPPOLITO

*1845*

---

Gourmet Menü  
Italienische  
Live Musik

---

Telefon 089 - 510 780 09

[www.amici-pizzeria.de](http://www.amici-pizzeria.de)

Um Reservierung wird gebeten.

## Spumante RivaDiva-Blanc de Blanc

*Intensive, elegante Aromen von weißem Pfirsich, grünem Apfel, Zitrusfrüchten, frischen Zedern-Bäumen und Akazienblüte, am Gaumen frisch, lebendig, salzig mit lang anhaltender Perlage.*

Artischocke mit einer Scampi-Füllung,  
präsentiert auf einer cremigen Burrata-Creme

## Weißwein Mare Chiaro-Ciro Bianco-DOC

*Intensives, anhaltendes Aroma von reifen tropischen Früchten wie Birne und Pfirsich. Der Geschmack ist frisch und mediterran mit salzigem Abgang.*

Ein Duetto aus Entenlebermousse, begleitet von einem hausgemachten kandierten Früchtebrot und einer lauwarmen Pecorino-Birne mit schwarzem Trüffel

## Weißwein Pecorello Bianco-IGT

*Er wird in Reinheit vinifiziert und im Stahl ausgebaut, um sein reiches aromatisches Profil zu verstärken. Im Glas hat er eine schöne helle Strohfarbe. Die Nase besticht durch eine schöne aromatische Komplexität, die an die typischen Düfte des Mittelmeers erinnert, mit Noten von Zitrusfrüchten, gelbfleischigen Früchten und vagen mineralischen Erinnerungen.*

Bohnencreme kombiniert mit  
karamellisierten Tropea-Zwiebeln

## Rosewein-Pescanera Rosato-IGT

*Leuchtendes rosa. Im Geruch zeigt sich ein deutliches Pfirsicharoma, ergänzt von Noten wie Zitrusfrüchten, Walderdbeeren und Rosenblüten. Im Geschmack fruchtig und frisch mit einer angenehmen Mineralität.*

Hausgemachte Gnocchi aus violetten Kartoffeln in einem Ragout aus Nduja-Salsiccia-Calabrese, garniert mit Pecorino Crotonese

## Rotwein-Rosso 160 Anni-IGT

*Komplexes Aroma von reifen Beeren, Veilchen und Rosinen, schöne, runde Struktur, langanhaltend, trocken.*

Roastbeef vom argentinischen Weiderind, begleitet von einer Reduktion aus Ippolito Calabrese Rotwein, dazu ein Kompott aus Babygemüse und Topinambur-Püree

## Gemma del Sole-Passito Bianco-IGT

*In der Farbe präsentiert sich der Gemma del Sole mit einem leuchtenden bernsteingelb. Im Geruch deutliche Aromen von Zitrusfrüchten, getrockneten Feigen und Honigaromen. Im Geschmack süß und harmonisch mit einem langen Nachhall.*

Duetto bestehend aus Panna Cotta al Bergamotte und einer Torta Caprese mit Orangen und Mandeln, harmonisch begleitet von einer Vanillesauce

109,50 € pro Person

**Amici Haar**  
Casinostraße 5  
85540 Haar