

LUKULLISCHE SINFONIE IM SINFONIA

am Montag, 19. März 2007

Tavolata im Ristorante Sinfonia
in Erlenbach am Zürichsee
mit den Weinen und Olivenölen
von Felsina
am 19. März 2007, 19 Uhr

5-Gang-Menu mit
6 verschiedenen Felsina-Weinen
inkl. Apéro, Kaffee und Mineralwasser
Fr. 128.– pro Person



Das beste italienische Restaurant der Schweiz
Maurizio Vannozzi, der vom Gastroführer Gault Millau höchstbewertete italienische Koch der Schweiz, komponiert für Sie ein harmonisches 5-Gang-Menü mit den hochwertigen kaltgepressten Olivenölen der Ernte 2006 des toskanischen Weinguts Felsina. Vier der verwendeten Olivenöle wurden nach der vom verstorbenen italienischen Gastropapst Luigi Veronelli entwickelten Methode aus entkernten, nach Sorten getrennten Oliven der Sorten Leccino, Pendolino, Moraiolo und Raggiolo erzeugt.

Fünf verschiedene Olivenöle und sechs Weine
Begleitet wird die kulinarische Sinfonie von den dazu passenden Spitzenweinen von Felsina, das im

Juni 2005 von der italienischen Sommeliervereinigung den Oscar für das «beste Weingut Italiens» erhalten hat. Einige der sechs kredenzten Gewächse sind im Handel schon längst nicht mehr erhältlich, wie z.B. der legendäre 97er Fontalloro aus der Doppelmagnum.

Reservierung bitte direkt bei:

Ristorante Sinfonia
Maurizio Vannozzi
Bahnhofstrasse 29
CH-8703 Erlenbach (ZH)
Tel.: 044 910 04 02

Olio secondo Veronelli – das Gütesiegel für wirklich echtes, natives Olivenöl!

Das Olivenöl nach Veronelli entsteht aus einer Auslese der besten Oliven einer einzigen Sorte, die entkernt und innerhalb von 4 Stunden noch schonender als sonst auf Felsina üblich mit einer eigens dafür konstruierten Olivenmühle gemahlen werden. Das dadurch erhaltene, sehr intensive Öl ist abgesehen von seinem besonders feinen Geschmack sehr wertvoll und reich an den für Herz und Kreislauf so wichtigen Polyphenolen, Vitaminen und einfach ungesättigten Fettsäuren.

Deguset Olio secondo Veronelli

Das Probeset mit den vier sehr unterschiedlichen, kaltgepressten Olivenölen nach der Veronelli-Methode sind so unterschiedlich wie die einzelnen Sorten (Leccino, Pendolino, Moraiolo und Raggiolo). Dieses Set bestehend aus je einem 10 cl Fläschchen der genannten vier Sorten ist ideal, um den Geschmack und die Einsatzmöglichkeiten der einzelnen Öle kennenzulernen. Die hübsche Schachtel mit einer Beschreibung der Öle und der Veronelli-Methode ist ausserdem ein sinnvolles und gesundes Geschenk!

Kennenlernangebot:
Fr. 35.– statt 50.–

