



VIVANDA
TASTING EVENTS BY *Tyrol*

28. MÄRZ 2019

HOTEL TYROL MEETS



RICASOLI

1 1 4 1

Scampi

in der Pfanne angebratene mit Brunoise des Gemüse,
schwarzem Olivenpulver mit Rosmarin,
Cacciatora Sauce und Petersilienspitzen

2016 Torricella, Toscana Bianco IGT

Risotto

Carnaroli „Ecorì“ verrührt in fermentiertem
schwarzen Knoblauch, mit roter süßsaurer Zwiebel
und leicht geräuchertem Hirschtartar

*2015 Colledilà,
Chianti Classico Gran Selezione DOCG*

Pigeon

rosa serviert mit gepufften Zerealien,
im Ofen gebackenem Kürbis,
Himbeeren und süß-sauer Sauce

*2010 Castello di Brolio,
Chianti Classico Gran Selezione DOCG*

2010 Casalferro, Toscana IGT

Savarin

mit Creme der Domori 72% Schokolade,
Eis mit frisch gemelkter Milch und Gelatine
nach Flor de Caña Rumgeschmack

2017 Granello, Toscana IGT Passito

HOTEL
Tyrol
1966

