



ZENI
1870

Verkostung "Kunsthandwerker der Aromen"

Die Önologastronomie ist vielleicht einer der reichhaltigsten und komplexesten Begriffe in unserem Wortschatz.

Er steht nicht nur für die Verbindung von Wein und Essen, sondern für ein vielschichtiges System von Erinnerungen, Bindungen, Traditionen und Territorien.

Wonach riecht Verona? An welche Düfte erinnert der Gardasee?
Dank dieses Vorschlags werden wir diese Konzepte im Glas und auf dem Teller umsetzen.

Die repräsentativsten Weine unserer Weinkellerei werden in Kombination mit Produkten aus der lokalen gastronomischen Geschichte serviert, für ein Verkostungserlebnis, das sich durch aufmerksame Authentizität auszeichnet.

Das Degustationsmenü wird in zwei Gängen angeboten, die beide mit handwerklich hergestellten Backwaren angereichert sind:



Pfad der Erde

Caciotta della Lessinia Käse mit Bio-Erdbeermarmelade
und Sopressa ohne Knoblauch

CHIARETTO BARDOLINO DOC SPUMANTE BRUT

Cru von Romeo und Julia

(Schweinebauch, Monte Veronese DOP Käse,
Wirsing und Amarone)

CORVINA IGT ROSSO VERONESE – FEF COLLECTION

Cotechino delle Grazie De.Co. mit Pearà

(typischer Rohwurst aus Schweinefleisch mit Brotsoße)

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOGC CLASSICO ZENI

Sbrisolona Muffinhülle

(Lokalen Törtchen mit schwarzen Kirschen)

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOGC CLASSICO ZENI



Wasser Pfad

Gebackene Labermousse mit Polenta
GARGANEGA IGT VENETO VIGNEALTE

Lungo Lago Selektion (Lachsforelle, Barsch und Safran)
CHIARETTO DOC CLASSICO INANFORA – FEF COLLECTION

Gardasee Sardinen und Heringe mit Croutons und Butter
LUGANA DOC MAROGNE

Fogassa de Cavaion De.Co.
Traditionelles süßes Brot
PASSITO IGT BIANCO DEL VENETO – FEF COLLECTION



- Die Verkostung findet im Weinmuseum statt.
- Der Preis versteht sich pro Person und beinhaltet neben der oben genannten Verkostung auch die Führung.
- Die Weine und Weinkombinationen können sich je nach Saison ändern, was den Gästen im Voraus mitgeteilt wird.
- Gäste mit besonderen diätetischen Unverträglichkeiten oder Bedürfnissen sollten im Voraus benachrichtigt werden, damit ein Ad-hoc-Menü zusammengestellt werden kann.
- Der Service ist für eine garantierte Mindestteilnehmerzahl von 2 Personen, maximal 6 Personen, vorgesehen.



INFORMATIONEN UND RESERVIERUNGEN:

+39 045 4500422 * LORA@ZENI.IT

