

erasmus

Genuss. Werte. Sinn. **RESTAURANT**

trifft auf die

FATTORIA CASALOSTE



22. März 18:30 Uhr

Kleinigkeiten aus unserem Laden mit focaccia e grissini

+++

Trippa alla Fiorentina
Kutteln nach Florentiner Art

Oder

Pizza di scarola alla maniera di Gaeta
Herzhafter vegetarischer Endivienkuchen nach Gaetanischer Art

+++

Ribollita Toscana
Schwarzkohleintopf mit Cannellinibohnen,
Brot und Extra Nativem Olivenöl

oder

Maccheroni con ragù alla Napoletana
Hartweizen Pasta mit Rindertomatensugo
nach Neapolitanischer Art

+++

Bistecca di Chianina con orzotto, spugnole e salsa bearnaise
Rückensteak vom Chianinarind, Gerstenrisotto
Morcheln und Sauce Béarnaise

Oder

Gattó di patate della tradizione Napoletana con uovo poché, asparagi verdi
e tartufo estivo
Neapolitanischer Kartoffelauflauf mit pochietem Ei
grünem Spargel und Sommertrüffel

+++

Pastiera alla napoletana
Mürbeteigkuchen mit Ricotta, gekochtem Weizen
Mit Orangenwasser gefüllt

Champagne Brut Nature Leclerc-Briant

+++

Chianti classico 2019

+++

Chianti Classico Riserva 2017

+++

Gran Selezione Don Vincenzo 2013

Und

Toscana IGT Don Vincenzo 2016

+++

Sauternes Dudon

erasmus

Genuss. Werte. Sinn. **RESTAURANT**

ERASMUSBIO FINE DINING

Karlsruhe

Biospitzenkoch Marcello Gallotti und seine Frau Andrea führen das Bio Fine Dining Restaurant und den angrenzenden Feinkostladen in Karlsruhe-Rüppurr.

Das Restaurant ist biozertifiziert und mit einem grünen Stern ausgezeichnet. An diesem Abend kocht Marcello Gallotti eine gelungene Mischung aus toskanischer und neapolitanischer Küche, basierend auf der erasmustypischen ganzheitlich nachhaltigen und gleichzeitig genussintensiven Produktqualität.



FATTORIA CASALOSTE

Chianti Classico - Giovanni Battista d'Orsi

1992 verließ Giovanni d'Orsi samt Familie nach dem Studium der Agrarwissenschaften seine neapolitanische Heimat und übernahm das kleine Weingut Casaloste im Herzen des Chianti Classico. Als Pioniere im biologischen Weinbau widmen Giovanni und Emilia dem Thema Nachhaltigkeit besondere

Aufmerksamkeit. Stilistisch hat sich Giovanni von Beginn an eine klare Linie auferlegt: Moderne Weine, die ihre Heimat Toskana nicht verleugnen, sondern sie nachvollziehbar und zugleich zeitgemäß interpretieren. Basis dafür ist die Rebsorte Sangiovese, die önologisch nicht einfach zu beherrschen ist.

Casaloste hat sich schnell national wie international einen Platz unter den absoluten Topgütern des Classico erarbeitet. Das durchgehend hohe Niveau stellen auch die sehr guten Bewertungen sowohl für die einfachen, preislich und degustatorisch sehr zugänglichen Weine des Guts, wie auch für die Spitzenweine unter Beweis.

Infos zur Veranstaltung:

Beginn 18:30 Uhr

Erasmus- bio fine dining
Nürnberger Str. 1
76199 Karlsruhe

Anmeldungen direkt im Restaurant oder unter 0721/ 40242391

Preis 149 EUR pro Person inklusive Weinbegleitung à 0,1l pro Gang und Karlsruher Trinkwasser

MICHELIN
2022



NACHHALTIGE
GASTRONOMIE