

# Notte Italiana feat. Gattino

**Liebe geht durch den Magen!** Daher präsentieren wir euch erstmals die Produkte von Delikatzi Gourmet und unserer neuen Marke Gattino (ital. Das Kätzchen) im Format eines mehrgängigen, leichten Abendessens im Tapas Format.

Monika Hillbrand bietet euch dazu exquisite italienische Weine sowie Ihr ganzes Getränkesortiment an. Natürlich könnt Ihr auch die Grappas von Gattino glasweise dazubestellen und verkosten.

Die meisten der im Abendessen verarbeiteten Produkte haben wir dabei und können auf Wunsch gleich erworben und mitgenommen werden bzw. bestellt und geliefert werden. Eine Preisliste mit Bestellmöglichkeit wird hierzu auf jedem Tisch aufliegen-

Alle Rezepte dazu findet Ihr in Kürze auch auf unserer Homepage in Delikatzi's Rezepteblog (<https://www.delikatzi.com/blogs/rezepte>).

## Gedeck

- Brotkorb mit **Foccacia, Nuvolette und Grisinetti von Gattino** sowie frischem Baguette
- **Olivenöl Primo Olio extra vergine Monti Iblei DOP der Frantoi Cutrera aus Sizilien**
- **Olivenpaste von grünen Oliven und Kalamata Oliven von Deligreece**
- **Kalamata Oliven, mariniert mit Rosmarin & Thymian, von Eleon Gourmet**

## 1.Gericht

- Insalata Caprese mit
  - o **Olio „Il Carrugiu“ Riserva Villa Viani (naturtrübes Olivenöl aus Ligurien)**
  - o **Aceto Balsamico di Modena ORO IGP (10 Jahre im Fass gereift) oder**
  - o **„Condimento Bianco“ – Balsamico Bianco IGP**

## 2.Gericht

- Ziegenkäse auf Blattsalat mit Granatapfelkernen, mariniert mit
  - o **„Condimento Bianco“ – Balsamico Bianco IGP**
  - o **Agourelaio Jahrgangsernte 2023 von Eleon Gourmet**
  - o **Thymianhonig aus Kreta von Eleon Gourmet, dazu**
  - o **rote Zwiebelmarmelade mit Trüffeln und**
  - o **Feigenmarmelade mit Trüffeln von Selectia Tartufi Simone Calugi**
  - o **Cracker von Gattino**

## 3.Gericht

- Antipasti Teller mit
  - o **Salami Nobile**
  - o **Mortadella**
  - o **Grana Padano**
  - o **Grüne Oliven von Eleon Gourmet**
  - o **Sonnengetrocknete Tomaten in Olivenöl von Deligreece**

#### 4.Gericht

- Pasta Puttanesca mit karamelisierten Cherrytomaten, gekocht mit **Tagliolini von Saporì di Casa Claudio Iacoponi**, verfeinert mit
  - o Grana Padano
  - o **Natives Olivenöl Extra Delta BIO von Eleon Gourmet**

#### 5.Gericht

- Pistazien Panna Cotta mit
  - o **Pistaziencreme Bronte DOP von 'A Ricchiglia aus Sizilien**
  - o **Balsamico Essig mit Honig von Deligreece**
  - o Gehackten Pistazien

oder

- Mandel Panna Cotta mit
  - o **Mandelcreme von 'A Ricchiglia aus Sizilien**
  - o Marinierten Beeren
  - o Mandelsplitter

Weiters steht unser **Grappa Sortiment von Gattino** glasweise zur Verfügung

- **Grappa di Chardonnay**
- **Grappa di Pinot Grigio Ambrata**
- **Grappa di Prosecco Riserva**
- **Grappa di Valpolicella Amarone**
- **Grappa Invecchiata di Amarone Barrique**

**Wann: Donnerstag, 11.4.2024, 18 Uhr**

**Wo: Hillbrand Aperitif Bar & Lounge, Biberstraße 12, 1010 Wien**

**Pauschalpreis Menü inkl. Gedeck € 22.00**

Wir freuen uns auf eure rege Teilnahme. Aufgrund der stark limitierten Platzanzahl ist Reservierung unbedingt erforderlich.

Reservierungen bitte direkt an Monika Hillbrand senden

Tel. +43 699 15050364 – E-Mail [monika@hillbrand-bar.at](mailto:monika@hillbrand-bar.at)

oder an [info@delikatzi.com](mailto:info@delikatzi.com) (wir leiten diese dann weiter)