

www.rp-forum.de



I

**OLIVENSCHNECKE & KÖRNIGER FRISCHKÄSE
TRÜFFELPRALINE & KAVIAR/SALSICCIA MADELAINE**

Patrick Michels, Steigenberger Parkhotel, Düsseldorf

Ribolla Gialla Brut

Ronco Margherita – Friaul

II

**HUMMER & TIROLER SPECK/HIMBEERGAZPACHO
KALAMATA OLIVE & VERVEINE**

Sören Wetzig, Steigenberger Parkhotel, Düsseldorf

Kheirè Grillo DOC 2017

Tenuta Gorghi Tondi – Sizilien

III

**MITTELMEERROTBARBE MIT PISTAZIEN
UND SCHWARZKOHL**

Vincenzo Cammerucci, Ristorante Cami di Savio, Ravenna

Vermentino di Sardegna DOC 2017

Tenute Delogu – Sardinien

IV

**MIT GEWÜRZHOlz GERÄUCHERTER BACHSAIBLING
AUF BÜFFELMOZZARELLACREME UND MEERRETTICH-
SCHAUM/KROKKANTE GRISSINI**

Karl Baumgartner, Restaurant Schöneck, Südtirol

Sauvignon DOC 2017

Tiare – Friaul

V

LASAGNETTA ALLA AMATRICIANA „CACCIO E PEPE“

Alessandro Breda, Ristorante Gellius, Oderzo

Pinot Noir Riserva Passion 2015

St. Pauls – Südtirol

VI

**BEI NIEDERTEMPERATUR GESCHMORTE
„RINDERSCHULTERNAHTL“, RÜBENRATATOUILLE
UND KARTOFFELPÜREE**

Andrea Irsara, Hotel Gran Ander, Südtirol

Currà Barbaresco DOCG Riserva 2012

Roberto Sarotto – Piemont

VII

KÄSE AUSWAHL VON HANSI BAUMGARTNER

Hansi Baumgartner, Degust Affineur, Vahrn

Agno Tinto Syrah Rosso Veneto IGT 2013

Vignalta – Venetien

VIII

„BELLA ITALIA“ PISTAZIE/RICOTTA/HIMBEER

Marc Witzsche, Steigenberger Parkhotel, Düsseldorf

Piccolit Colli Orientali del Friuli DOCG 2015

Ronco Margherita – Friaul