

# A.G. BRIGANTE & CO.

A.G. BRIGANTE & CO.

**A.G. Brigante & Co.** in Zusammenarbeit mit  
**mizu-san** by **Daniel Grobnik** und **Manuel Tocci** 'Semplicemente a Mano'  
freuen sich, Sie am **22. Mai um 18.30** Uhr zu unserem kulinarischen Abend in der **Hofgasse 4**, einladen zu  
dürfen

## die Küste

### **...un Incontro tra gusti e sapori**

VOM MEER ... AUFS LAND

### **DEGUSTATION 5 GÄNGE**

*mit Franciacorta Weinbegleitung*

#### **Gedeck**

Lucanus salziger Panettone mit Peperone Crusco | Salsa di Luciana  
Puntarelle & Paprika "La Giardiniera di Morgan" | Culatello di Zibello DOP  
*FRANCIACORTA "LA MONTINA" Extra Brut - Méthode Champenoise*

#### **Amuse**

Jamon Iberico Krokette JDC | Birne & Calvados Dip  
*Shot Picolit*  
*...ein köstlicher 'Passito' aus Friaul, seit der Römerzeit bekannt*  
*mit Pfirsich Püree Ponthier*

Roter Thunfisch Ventresca | 4 Jahre gereifte Soja Sauce - Japan | Katsuobushi | Kapern |  
Amalfi Zitrone | Kalbs Consommé  
*FRANCIACORTA "LA MONTINA" Satèn - Méthode Champenoise*

Hausgemachte Tagliatella mit salzigem Zabaione | A5 - Wagyu Carpaccio  
*LA MONTINA Rosso dei Dossi - FRANCIACORTA MERLOT-CABERNET SAUVIGNON*

Von Hand gemachte Tortellini | Ragù di Lepre | Ricotta Salata | frischer Trüffel  
*FRANCIACORTA "LA MONTINA" Brut - Méthode Champenoise*

Spanferkelbauch | Salsa Bella -Apfel & Peperoncino | Jacobsmuschel | Pata Negra Chips | Kimchi  
*FRANCIACORTA "LA MONTINA" Rosé Extra Brut - Méthode Champenoise*

„Rosenknospen Kuchen | Haselnuss-Schokolademousse | Beeren | Sorbet  
*LA MONTINA 'Grappa dei Dossi-Barrique' - FRANCIACORTA CHARDONNAY-PINOT NOIR*

EUR 125 ohne Weinbegleitung | EUR 155 mit Weinbegleitung

Reservierung erforderlich [office@brigante.co.it](mailto:office@brigante.co.it) +43 316 814177