

TRATTORIA IL PICCOLO CUOCO Theodor-Heuss-Platz 1 40878 Ratingen Tel.: +49 (0) 2102 441 297 0
E-Mail: trattoria@il-piccolo-cuoco.de



Martinsgans
in der



Trattoria Il Piccolo Cuoco
Mediterrane Küche



TRATTORIA IL PICCOLO CUOCO Theodor-Heuss-Platz 1 40878 Ratingen Tel.: +49 (0) 2102 441 297 0
E-Mail: trattoria@il-piccolo-cuoco.de

Business Frauen Ratingen

Der Verein lädt zum Begrüßungssekt und Desserts ein!

Menü

- Kürbiscremesuppe
Vorspeise

• Gänsekeule / Kartoffelklößen
Apfelrotkohl / Karamellisierte Maronen /
Bratensauce •

Hauptgang Menü 37€

• Gänsebrust / Kartoffelklößen
Apfelrotkohl / Karamellisierte Maronen /
Bratensauce

Hauptgang Menü 37€

• Tagliatelle mit einer Trüffel –
Buttersauce, Parmesan und Trüffeln

Hauptgang Menü 27€

- Dessert Variation mit Früchten

Weinempfehlung

Becco Reale Montepulciano (Barrique) DOP **BIO**

Spitzen Montepulciano d'Abruzzo Becco Reale von Vignamadre. Dieser Rotwein besitzt mit dem DOP-Siegel die höchste Stufe des Qualitätssystems in Italien. Dazu ist der Becca Reale nicht nur bio, sondern auch vegan. Intensiv, elegant und kraftvoll. Ein gerbstoffbetonter Rosso mit opulentem Körper und schöner Länge..



Flasche 0,75l 30,00 €

Glas 0,2l 8,00 €

Nero d'Avola – Canicatti

Dieser Nero d'Avola aus der Aquilae Serie ist der beliebteste Wein der Kooperative Canicatti. Und das ist kein Wunder, schließlich ist Nero d'Avola die wichtigste rote Rebsorte Siziliens. Im Glas ist der Wein tiefdunkel granatrot. Das intensive fruchtbetonte Bouquet aus reifen Kirschen, schwarzen Früchten und mediterranen Kräutern, Eukalyptus und Pfeffer animiert zum ersten Schluck.



Flasche 0,75l 28,00 €

Glas 0,2l 7,50 €

