

Presse-Information · *Press Release*

Das Olivenöl Menü 2016

1. Gang

Weißes Paradeiser Mousse, in Öl geschmorter Pulpo, grünes Oliventatar auf Croustini
Natives Olivenöl extra der Olivensorte „Tonda Iblea“, Azienda Fiscaro, Sizilien

2. Gang

Artischockenfond Risotto mit knackigem Gemüse, Parmesan & Artischocken-Olivenöl-Schaum
Natives Olivenöl extra der Olivensorte „Ortice“, Frantoio Romano, Kampanien

3. Gang

Geflämmte Wolfsbarschtranche & Fenchel in 2 Konsistenzen mit Austern-Oliven-Vinaigrette
Natives Olivenöl extra der Olivensorte „Peranzana“, Oro d'Oliva, Apulien

4. Gang

Lammkotlette mit Salbei in Olivenöl Tempura, Zucchini-Polentaröllchen & Oregano-Knoblauch-Pesto
Natives Olivenöl extra der Olivensorte „Nocellara del Belice“, Sciavuru d'Aliva, Sizilien

5. Gang

24 Stunden in Öl geschmorte Rinder Short Rips kurz am Rost gebraten mit gegrillten Jalapenos und Fleur de Sel
Natives Olivenöl extra der Olivensorte „Coratina“, Oleificio Casale, Apulien

6. Gang

70 % Guanaja Schokolade mit Mango-Papaya-Oliven-Salsa
Natives Olivenöl extra der Olivensorte „Raggia“, Frantoio del Piceno, Marken

7. Gang

Oliven-Bergamotte-Macaron
Natives Olivenöl extra der Olivensorte „Itrana“ mit Bergamott-Essenz, Azienda Iannotta, Latium