

## PIEMONTESESISCHES WINE TASTING

**SAMSTAG 28. FEBRUAR 2026, 18 Uhr**

Freuen Sie sich auf einen besonderen Abend voller Genuss & Geschichten!

Valentina Negro, Vertreterin der vierten Generation des traditionsreichen Familienweinguts Angelo Negro aus dem Roero, Piemont, bringt an diesem Abend einige ihrer spannendsten Weine mit.

Valentina nimmt Sie mit hinter die Kulissen, erzählt von ihrer Philosophie, ihrer Arbeit und davon, wie ihre Familie seit über 300 Jahren die Weinwelt des Roero mitprägt - besonders mit dem Arneis, dem berühmten „Barolo bianco“.

Dazu kreiert unser Küchenchef Jacopo Bigi mit seinem Team ein raffiniertes piemontesisches 6-Gang Menü, das perfekt auf die ausgewählten Weine abgestimmt ist.

Der Weinabend findet in unserem schönen Wintergarten statt – die Plätze sind begrenzt.

Preis pro Person 140,00 Euro inklusive 0,1 l Glas Wein zu jedem Gang, Aperitif des Hauses mit Stuzzichini.

Anmeldung bis zum **05.02.2026**  
bei unseren Mitarbeiter:innen  
oder per Mail:  
[info@mezzo-giorno.de](mailto:info@mezzo-giorno.de)

Teilnahmebedingungen:

Sollte die Mindestteilnehmerzahl nicht erreicht werden, behalten wir uns vor, die Veranstaltung abzusagen



### Menü

#### ENTRÉE

Bignè, Windbeutel / Tartar di Fassona,  
Piemonteser Rind / grüne Sauce /  
Bagna cauda / krokantes Gemüse

#### ANTIPASTO

Vitello tonnato invertito

#### PRIMO

Tajarin, hauchdünne piemontesische Tagliatelle /  
weisser Trüffel aus Alba / Tartar di Fassone

#### SECONDO FISCH

Salmerino, Lachsforelle / Haselnüsse del  
Piemonte IGP / grüne Sauce / Lauch

#### SECONDO FLEISCH

Guanciaie, Rinderbäckchen / Barolo / Polenta /  
Castelmagno, Käse aus der Provinz Cuneo /  
Wacholder

#### DOLCEZZA

Bonèt Piemontese / Haselnüsse del Piemonte IGP /  
Waldbeerencracker

Das Schönste, was wir servieren, ist ein Lebensgefühl.

