

Menü

4 GANG MENÜ

ANTI PASTI

Salami . Käse . Oliven . Fine de Claire

PANE Olivenöl Salzbutter

Zu Beginn

Gebratene Jakobsmuschel
Pastinake . Erbse . Verbene

Zwischendurch

Pasta Bianco
Pappardelle . Kalbsragout . Pecorino

Zum Hauptgang

Wagyu-Roastbeef
Kartoffelspeckpüree . Rotweinjus

Zum Schluß

That's Amore Tiramisu

118,00 € pro Person

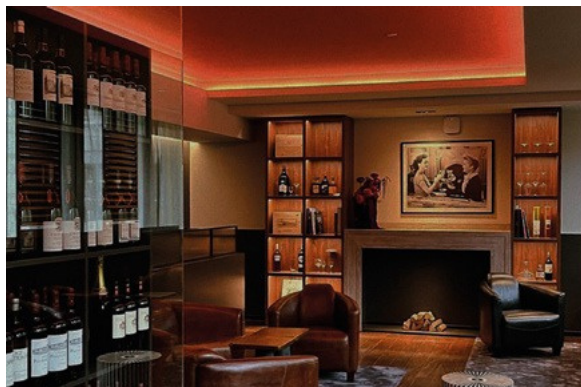
THAT'S
AMORE
ITALO - AMERICAN
RESTAURANT

WEIN EVENT

COAST TO VALLEY: CALIFORNIA ICONS

19.03.2026 | 18.30 UHR

JOSIP STJEPANDIĆ X
PHILIPP DI MINEO



CALIFORNIA UNPLUGGED: DIE VIELFALT DER CENTRAL COAST

IM THAT'S AMORE

Am Donnerstag, den 19. März 2026, ab 18:30 Uhr, laden wir Sie zu einer exklusiven Entdeckungsreise durch das „Golden State“ ein.

Erleben Sie Kalifornien in seiner ganzen Vielfalt: Ein Abend voller West-Coast-Feeling, präziser Weine und spannender Terroir-Begegnungen.

Josip Stjepandić X Philipp Di Mineo

DAS GOLDENE KALIFORNIEN IM GLAS

Im Glas erleben Sie die gesamte Bandbreite kalifornischer Handwerkskunst: Von Sandhi Wines, die mit burgundischer Eleganz und kühler Mineralität aus den Santa Rita Hills beeindrucken, bis hin zu Stolpman Vineyards, die im Santa Ynez Valley Syrah und Roussanne auf Weltklasseniveau produzieren.

Den krönenden Abschluss bilden echte Ikonen: Die hochbewerteten Kultweine von L'Aventure aus Paso Robles, wo Bordeaux-Tradition auf Rhône-Rebsorten trifft, und Realm Cellars, deren visionäre Blends heute zu den gesuchtesten Schätzen des Napa Valley zählen.

Kulinarisch wird der Abend von Philipp Di Mineo begleitet. Freuen Sie sich auf ein mehrgängiges Menü, inspiriert vom Italo-American Soulfood des Hauses – kreativ interpretiert und präzise auf die vielschichtige Weinvielfalt abgestimmt. Ihre Gastgeber Philip und Josip begleiten Sie durch diese Reise und freuen sich auf einen Abend voller feiner Aromen und besonderer Begegnungen.



PREIS: 118 - €
pro Person

Nächste Weinevents

23.04.2026

11.06.2026

30.07.2026