



## Ihr Genuss ist unsere Leidenschaft - La Gioconda -

---

**Gestärkt aus der Krise  
20. Juni 2020, 18.00 Uhr**

Liebe Gäste und Freunde von **La Gioconda**,

**wir sind wieder da, aber eigentlich waren wir nie wirklich weg.** Wir haben die Krise für uns genutzt. Keine Zeit und Mühen gescheut, neue kreative Ideen entwickelt, neue Rezepte kreiert und den Kopf nicht in den Sand gesteckt.

Es ist wieder einmal soweit und mittlerweile auch schon eine geliebte Tradition geworden, bei uns im Restaurant zu Gast ist **Anton Stefanov** - Berliner Maître des Jahres 2008 & **Sommelier IHK** bei **TakeTimeForWine** und Trüffelsammler - stellt Ihnen einige italienische Klassiker und Neuentdeckungen vor.

Wir freuen uns auf einen kulinarischen und unterhaltsamen Abend mit Ihnen.

### Menü

#### Aperitif

~

2019 Gavi di Gavi DOCG  
Sartirano Figli, Piemont

~

2019 Lugana DOC  
Azienda Agricola Pilandro, Lombardei

~

2015 Barolo, Serre dei Roveri DOCG  
Sartirano Figli, Piemont

~

2019 Moscato d' Asti  
Sartirano Figli, Piemont

#### Amuse bouche

~

**gratinierter Jacobsmuschel**  
Steinpilze & schwarzer Trüffel

~

**hausgemachte Tagliolini**  
Zuckerschotten & schwarzer Trüffel

~

**Involtini vom Linumer Kalb & Tiefseegarnele**  
Zucchini julien

~

**Limetten Parfait**  
Erdbeeren & Minze

### 4-Gang Menü 89 €

(incl. Aperitif, Weine, Wasser & Kaffee)

**Reservierungen unter den u.a. Kontaktdaten oder direkt hier bei uns im Restaurant.**

**PS:** Selbstverständlich führen wir alle entsprechenden Maßnahmen durch, um die Gesundheit ALLER zu schützen. Abstände werden eingehalten, Plätze sind begrenzt.