

beppo

Weingut Nugnes Kampanien zu Gast im beppo



Bild: © Canva

Ein Abend, der nach Sonne, Vulkanboden und großer Leidenschaft schmeckt.
Wir freuen uns, das renommierte Weingut Nugnes aus dem wunderschönen Kampanien
bei uns im beppo Restaurant.Suites begrüßen zu dürfen.
Freut euch auf ein exklusives Degustationsmenü mit perfekt abgestimmter Weinbegleitung.

Weingut Nuges Kampanien zu Gast im beppo

Der Winzer ist persönlich vor Ort und führt euch durch eine der spannendsten Weinregionen Italiens.
Der Abend wird von Pino Sassano (Fischer & Trezza, Stuttgart) übersetzt und kommentiert.

Degustationsmenü

Apero

2024 Falanghina IGT „ITE AMINEA“

Antipasto

Tuna Sashimi · Amalfi-Zitronenöl · Fenchel · Bottarga

2024 Greco di Tufo DOCG

Antipasto warm

Gegrillter Oktopus · Kartoffel-Crema · Oregano

2024 Rosato IGT „Rodeon“

Primo

Paccheri al Ragù Napoletano 2.0

2024 Primitivo di Manduria DOC „Animus“

Secondo

Rinderfilet · Aglianico-Reduktion · Trüffelpolenta

Doppelprobe:

2018 Caleno Falerno del Massico Riserva DOC

2018 Falerno del Massico Rosso DOC „Onn Anto“

Dessert

Käse · dunkle Früchte · Kastanienhonig

2016 Caleno ORO Falerno del Massico DOC Riserva

Termin: Donnerstag, 26.03.2026 - Beginn 19:00 Uhr

Reservierungen nehmen wir gerne unter info@beppo-backnang.de entgegen.

Stornierungen oder Reduzierungen der Personenzahl ab 48 Stunden vor Reservierung nicht mehr kostenfrei möglich.

Bei Nichterscheinen (No-Show) berechnen wir eine Gebühr in Höhe des Menüpreises pro Person.