

# Vino e Cucina

## Zu Tisch mit den GARIBALDI-Winzern

Ein Abend voller Genuss und Geschichten. Erfreuen Sie sich an feinen Menüs, perfekt begleitet von handverlesenen Weinen – serviert von den Menschen, die sie mit Herz und Hingabe geschaffen haben.

WEINE  
**GARIBALDI**  
DELIKATESSEN

## Buona sera, signore e signori, guten Abend!

Es ist immer ein besonderes Erlebnis, verschiedene Weine zusammen mit ihrem Erzeuger zu probieren.

Wer könnte besser ihren Charakter erklären und die interessanten Geschichten dazu erzählen als die Winzer selbst oder ihre engsten Mitarbeiter?

Wenn zu der Verkostung dann noch feine, passende Speisen auf den Tisch kommen, ist das Genusserlebnis perfekt.

Unter dem Motto **Vino e Cucina – Zu Tisch mit den GARIBALDI-Winzern** bieten wir Ihnen eine Reihe von Winzerabenden mit Degustationsmenü an, alle bei ausgewählten Restaurants, die auch sonst GARIBALDI-Weine auf ihrer Weinkarte anbieten.

Weitere Informationen und die Buchungen bitte direkt bei den Restaurants.

Viel Genuss und gute Gespräche bei hervorragendem Essen, guten Weinen und den Menschen, die dahinterstehen!

© GARIBALDI GmbH, Frohschammerstraße 14, 80807 München, Tel 089/35 63 61-0, Fax 089/359 29 29, Web GARIBALDI.de

### EIN ABEND MIT

**Ca'Rossa** und **Drusian** >> 13. Mai Barolo und Barbaresco kennt jeder, die DOCG Roero am linken Ufer des Tanaro ist dagegen fast ein Geheimtipp. Erst in den 1990er Jahren konnten sich einzelne selbständige Weingüter wie Ca'Rossa von Angelo Ferrio etablieren. Gefragt ist sein weißer Arneis, doch auch für seine Roten aus Barbera und Nebbiolo erhält er regelmäßig hohe und höchste Bewertungen.



Angelo Ferrio

### ZU GAST BEI

#### Burda Bar

Nicht nur für die Mitarbeiter der Hubert Burda Media im Arabellapark liefert die Burda Bar von morgens bis abends italienische Momente. Seit 2008 betreibt der Sizilianer Sebastiano di Maggio zusammen mit seinen Geschwistern die Tagesbar. Seine kleinen feinen Köstlichkeiten serviert das tolle Team immer mit einer Portion guter Laune.



### WANN

#### WO

**12. Mai 2026**

18:00 Uhr

#### Burda Bar

Arabellastr. 23

81925 München

089 92 50 12 00

facebook.com/burda

Prosechi und Weine

4 kleine Speisen

90 € p.P.

### EIN ABEND MIT

#### Drusian

Seit 2019 gehört das Prosecco-DOCG-Gebiet um Conegliano Valdobbiadene zum UNESCO Weltkulturerbe. Noch um die steilsten Hänge winden sich die Weinbergsterrassen, die allein in Handarbeit zu bewirtschaften sind. Hier produziert Francesco Drusian seit 1988 seine Schaumweine, und zwar wie nur wenige große Top-Erzeuger aus eigenen Trauben.



Carlo Faganello

### ZU GAST BEI

#### Dizzy Daisy

Tagsüber ein modernes, französisch inspiriertes Bistro, abends unkomplizierte, jugendliche Weinbar mit kleinen, feinen Snacks – die Dizzy Daisy im Glockenbachviertel ist ein lebendiger und nachbarschaftlicher Ort. Gastronom Robert Benke möchte seinen Gästen guten Wein über Geschmack und Lebensgefühl näherbringen.



### WANN

#### WO

**13. Mai 2026**

18:00 Uhr

#### Dizzy Daisy

Thalkirchner Str. 10

80337 München

089 23 02 16 45

dizyante-daisy.de

4 Prosechi

Bistrotische

inkl. Wasser

89 € p.P.

### EIN ABEND MIT

#### Girlan

200 Winzerfamilien bewirtschaften 220 Hektar – die 1923 gegründete Kellerei Girlan hat sich in den letzten Jahren unter der Leitung von Oscar Lorandi und Kellermeister Gerhard Kofler zu einem der führenden Betriebe Südtirols entwickelt. Mit ihren berühmten Einzellagen aus Überetsch und Südtiroler Unterland erreichen sie Höchstbewertungen.



Marc Pfitscher

### ZU GAST BEI

#### Ristorante Galleria

Im Perlen von München verführt seit 1998 das kleine, moderne Galleria mit italienischen Gaumenfreuden. Sternekoch Andrea Pomiatto Colesso und die Gastgeberin Maria Grazia De Luca verwöhnen die Gäste mit besonderer Herzlichkeit.



### WANN

#### WO

**10. Juni 2026**

19:00 Uhr

#### Ristorante Galleria

Sparkassenstr. 11

80331 München

089 2979 95

ristorante-galleria.de

4 Gänge Menü

140 € p.P.

mit Wein

### EIN ABEND MIT

#### Mastroberardino

Das Weingut mit einer Tradition seit 1878 gehört zu den Besten Kampaniens. Ihm ist es zu verdanken, dass autochthone Rebsorten wie Aglianico, Greco, Fiano und Falanghina in der Weinwelt einen Namen haben. Der Taurasi DOCG Radici aus Aglianico ist eine Legende. Aufgrund seiner Komplexität und Langlebigkeit nennt man ihn auch „Barolo des Südens“.



Piero Mastroberardino

### ZU GAST BEI

#### Bar dell'Osteria

Die Bar als kleiner Ableger der legendären Osteria Italiana in der Schellingstraße eröffnete 2012 ihre Pforten. Mit viel italienischem Flair und Dolce-Vita-Feeling verwöhnen Prisco De Stefano und seine Tochter Viviana mit italienischen Klassikern auf gehobenem Niveau und einer großen Weinauswahl.



### WANN

#### WO

**7. Juli 2026**

19:00 Uhr

#### Bar dell'Osteria

Schellingstr. 60

80799 München

089 28 67 36 70

bar-dell-osteria.de

4 Gänge Menü

95 € p.P.

mit Wein

### EIN ABEND MIT

#### Santa Barbara

Vom Banker zum Winzer – das ist Stefano Antonucci, ein Mann voll Energie und überschäumendem Charakter. In den 1980er Jahren hauchte er der in den Marken heimischen Rebsorte Verdicchio neues Leben ein und erreichte bald die höchsten Auszeichnungen. Damit nicht genug – bis heute feilt Stefano gerne an neuen Weinen.



Stefano Antonucci

### ZU GAST BEI

#### Ornella

Im denkmalgeschützten Orlando-Haus direkt am Platzl diniert man in herrschaftlichem Ambiente unter goldenen Stuckaturen. Das erfahrene Münchner Gastronomen-Trio Dino Mencioc, Uli Springer und Friedemann Findeis eröffnete 2022 ihr Restaurant als Hommage an die Schauspielerin Ornella Muti. Sinnlichkeit trifft hier auf moderne italienische Küche.



### WANN

#### WO

**4. August 2026**

19:00 Uhr

#### Ornella

Platzl 4

80331 München

089 26 20 15 60

ornella.de

4 Gänge Menü

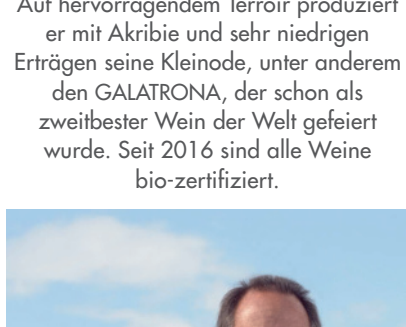
120 € p.P.

mit Wein

### EIN ABEND MIT

#### Petrolo

In dritter Generation führt heute Luca Sanjust das renommierte Weingut in den Hügeln zwischen Florenz und Arezzo. Auf hervorragendem Terroir produziert er vor allem und sehr niedrigen Erträgen seine Kleinode, unter anderem den GALATRONA, der schon als zweitbesten Wein der Welt gefeiert wurde. Seit 2016 sind alle Weine bio-zertifiziert.



Luca Sanjust

### ZU GAST BEI

#### Ristorante Acetaia

Seit 1999 lockt das Acetaia die Feinschmecker in sein geschmackvolles Jugendstil-Ambiente am Nymphenburger Kanal. Inhaber und aufmerksamer Gastgeber ist der hervorragende Winzer Michele Perego. Der Aceto Balsamico tradizionale, Jahrzehnte gereift, ist Namensgeber und verfeinert die eine oder andere exquisite Kreation von Küchenchef Giorgio Maetzke.



### WANN

#### WO

**29. September 2026**

19:00 Uhr

#### Ristorante Acetaia

Nymphenburger

Straße 215

80639 München

089 13 92 90 77

restaurant-acetaia.de

4 Gänge Menü

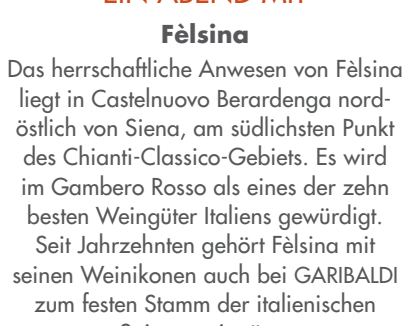
160 € p.P.

mit Wein

### EIN ABEND MIT

#### Fèlsina

Das herrschaftliche Anwesen von Fèlsina liegt in Castelnuovo Berardenga nordöstlich von Siena, am südlichsten Punkt des Chianti-Rosso als Gebiets der zehn besten Weingüter Italiens gewürdigt. Seit Jahrzehnten gehört Fèlsina mit seinen Weinikonen auch bei GARIBALDI zum festen Stamm der italienischen Spitzenweingüter.

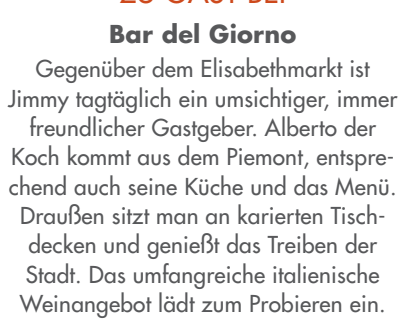


Giovanni Poggiali

### ZU GAST BEI

#### Bar del Giorno

Gegenüber dem Elisabethmarkt ist Jimmy tagtäglich ein umsichtiger, immer freundlicher Gastgeber. Alberto der Koch auch seine Küche und das Menü. Draußen sitzt man an karierten Tischdecken und genießt das Treiben der Stadt. Das umfangreiche italienische Weinangebot lädt zum Probieren ein.



### WANN

#### WO

**6. Oktober 2026**

19:00 Uhr

#### Bar del Giorno

Elisabethplatz 1a

80796 München

089 27 37 27 66

bar-del-giorno.de

4 Gänge Menü

115 € p.P.

mit Wein