

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 erstmals 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!

EIN ABEND MIT **Giorgio Pelissero**

Giorgio ist einer der großen Meister des Barbaresco! Seine Lagenweine genießen Weltruhm und sind regelmäßige Empfänger der höchsten Weinauszeichnungen. Doch Pelissero überzeugt mit seinem gesamten Portfolio. In den Langhe zaubert er Weine mit subtiler Kraft, Eleganz und Raffinesse.



ZU GAST BEI **Osteria der Katzmacher**

Seit 1983 eine Münchner Institution der gehobenen italienischen Küche, früher in Schwabing, heute in zentraler Innenstadtlage. „Vergiss die Liebe nicht“, ist das Motto von Giorgio Cherubini und seinem Team. Dabei geht es ihnen um die Beziehung zwischen Menschen und auch um die Liebe zu den Produkten und deren Qualität.



WANN WO

29. April 2025
19:00 Uhr
Osteria der Katzmacher
Bräuhausstr. 6
80331 München
089 33 33 60
der-katzmacher.com
Degustationsmenü
139 € p.P.
mit Wein

EIN ABEND MIT **Giorgio Rivetti – La Spinetta**

La Spinetta, 1977 gegründet, ist eines der höchstdekorierten Weingüter im Gambero Rosso, und Giorgio Rivetti eine Winzerlegende. Nach seinem Moscato d'Asti wurden in den 90ern seine Barberas und die Lagenweine aus dem Barbaresco zu Wein-Ikonen.



ZU GAST BEI **Ristorante Martinelli**

In Bogenhausen verwöhnen Sie Luca und Elena seit 2008 mit einer modern interpretierten italienischen Küche, die auf saisonalen und authentischen Zutaten basiert. Luca, der ursprünglich aus Apulien stammt, ist der Zauberer in der Küche. Elena, die ihre Heimat in der Toskana hat, ist die herzliche Gastgeberin.



WANN WO

7. Mai 2025
19:00 Uhr
Ristorante Martinelli
Wilhelm-Dieß-Weg 2
81927 München
089 93 14 16
ristorantemartinelli.de
3 Gänge Menü
100 € p.P.
mit Wein

EIN ABEND MIT **Josef Maier – Geyerhof**

In Oberfucha im Anbaugebiet Kremstal befindet sich der historische Geyerhof, den die Familie Maier seit dem 17. Jahrhundert bewirtschaftet. Bereits seit 1988 wird hier biologisch gearbeitet, seit 2019 biodynamisch. Leitrebsorte der Region ist der Grüne Veltliner, gefolgt vom Riesling. In ihren Weingärten, teilweise Erste Lagen, erzeugen die Maiers mehr als bemerkenswerte Weine.



ZU GAST BEI **Bar Davide**

Die noch junge Bar Davide im Glockenbachviertel von David Rebl und seinem Mann Tom ist ein entspannter Treffpunkt nach Feierabend. Zur abwechslungsreichen Weinauswahl, zum Aperitif oder Champagner servieren sie wechselnde kleine Gerichte, die direkt hinter der Bar zubereitet werden.



WANN WO

21. Mai 2025
19:00 Uhr
Bar Davide
Westermühlstr. 39
80469 München
0171 831 6805
bardavide.com
Degustationsmenü
99 € p.P.
mit Wein

EIN ABEND MIT **Norbert Reinisch – Braida**

Zu Beginn der 80er Jahre ist es Giacomo Bologna mit seinem Weingut Braida gelungen, aus dem „Bauernwein“ Barbera ein „Grand Cru“ zu schaffen – „Bricco dell'Uccellone“ ist bis heute Kult. Seit 1990 führen seine Kinder Giuseppe und Raffaella mit ihrem Mann Norbert Reinisch den Spitzenbetrieb in Rochetta Tanaro nahe Asti.



ZU GAST BEI **Bar Davide**

Beschreibung siehe oben

Bar del Giorno

Gegenüber dem Elisabethmarkt ist Jimmy tagtäglich ein umsichtiger, immer freundlicher Gastgeber. Alberto der Koch kommt aus dem Piemont, entsprechend 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

3. Juni 2025
19:00 Uhr
Bar Davide
Westermühlstr. 39
80469 München
0171 831 6805
bardavide.com
Degustationsmenü
99 € p.P.
mit Wein

4. Juni 2025
19:00 Uhr
Bar del Giorno
Elisabethplatz 1a
80796 München
089 27 37 27 66
bar-del-giorno.de
Degustationsmenü
139 € p.P.
mit Wein

EIN ABEND MIT

Beppe Pinna – Argiolas

Heute ist es mit Valentina, Francesca und Antonio die dritte Generation, die das auf 230 Hektar angewachsene Weingut im Süden Sardiniens leitet. Argiolas setzt seit jeher auf die einheimischen Rebsorten, für deren Weine die Familie Qualitätsstandards setzte.

Mit dem von Giacomo Tachis Ende der 80er kreierten Turriga hat sich Argiolas ein Denkmal geschaffen.



ZU GAST BEI

Ristorante Galleria

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



Ristorante Tiratardi

Seit 1999 ist das Tiratardi in Schwabing eine Adresse für gehobene italienische Küche. Das Führungsduo Simone und Gianni hält sich erfolgreich an die bewährte Philosophie: Einfachheit und Reinheit im Geschmack.



Puro Bar e Cucina

Die Galerie im Puro verbreitet eine besondere Atmosphäre, und auf der großen Terrasse fühlt man sich gleich wie im Urlaub – mitten in Nymphenburg. Angelo Monaco, vorher 8 Jahre in der Osteria Italiana, zaubert hier seit 2017.



WANN WO

10. Juni 2025

19:00 Uhr

Ristorante Galleria

Sparkassenstr. 11
80331 München
089 297995
ristorante-galleria.de
Degustationsmenü
139€ p.P.
mit Wein

11. Juni 2025

19:00 Uhr

Ristorante Tiratardi

Kurfürstenstr. 41
80801 München
089 2777 44 55
tiratardi.de
Degustationsmenü
119€ p.P.
mit Wein

12. Juni 2025

19:00 Uhr

Puro Bar e Cucina

Nymphenburger
Straße 191
80639 München
089 66 54 9970
puro-bar-cucina.de
Degustationsmenü
119€ p.P.
mit Wein

EIN ABEND MIT

Laura Breschi – Colle Massari

Im toskanischen Montecucco-Gebiet gründete 1998 der Unternehmer Claudio Tipa zusammen mit seiner Schwester das Weingut Colle Massari. Bereits 2014 verleiht der Gambero Rosso den Titel „Weingut des Jahres“. Die Top-Betriebe Grattamacco in Bolgheri sowie Poggio di Sotto und San Giorgio im Brunello gehören inzwischen ebenfalls zu Tipas Weinreich.



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 Weinkenner Michele Perego. Der Aceto Balsamico tradizionale, Jahrzehnte gereift, ist Namensgeber und verfeinert die eine oder andere exquisite Kreation von Küchenchef Giorgio Maetcke.



WANN WO

26. Juni 2025

19:00 Uhr

Ristorante Acetaia

Nymphenburger
Straße 215
80639 München
089 13 92 9077
restaurant-acetaia.de
Degustationsmenü
150€ p.P.
mit Wein

EIN ABEND MIT

Kristijan Oros – Planeta

1995 gründete die alteingesessene Familie Planeta ihr erstes Weingut bei Menfi im Westen Siziliens. Seitdem stehen sie für die Neugeburt des sizilianischen Weinbaus und seinen kometenhaften Aufstieg. Die Familie betreibt inzwischen vier weitere Weingüter über die Insel verteilt. Im Vordergrund stehen dabei immer die traditionellen Rebsorten der Region.



ZU GAST BEI

Alba Trattoria

Giuseppe Dellaglio, der bereits in den besten Restaurants der Welt gekocht hat, ist seit 2017 stolzer Inhaber der Alba Trattoria am Herzogpark in Bogenhausen, zusammen mit Kompagnon Pasquale Consiglio.



Limoni Ristorante

In der Maxvorstadt gibt es seit 2006 italienische Küche in Top-Qualität. In dem modernen, stilvollen Ambiente bietet "Paco" Francesco Gallucci, Spitzenkoch und Küchenchef, phantasievolle Kreationen und italienische Klassiker.



WANN WO

29. Juni 2025

19:00 Uhr

Alba Trattoria

Oberföhringer Str. 44
81925 München
089 98 53 53
trattoria-alba.de
Degustationsmenü
139€ p.P.
mit Wein

30. Juni 2025

19:00 Uhr

Limoni Ristorante

Amalienstr. 38
80799 München
089 28 80 60 29
limoni-ristorante.com
5 Gänge Menü
139€ p.P.
mit Wein

Ristorante Becco Fino

In zentraler Innenstadtlage ist das Becco Fino von Pietro Giardini eine Oase der feinen italienischen Küche. Die Inneneinrichtung ist angenehm schlicht. Etliche Gerichte feiern das Besondere der verschiedenen italienischen Regionen.



1. Juli 2025

19:00 Uhr

Ristorante Becco Fino

Hochbrückenstr. 14
80331 München
089 21 11 20 06
ristorante-beccofino.de
Degustationsmenü
99€ p.P.
mit Wein

EIN ABEND MIT

Fabio Floris – Santadi

Im Südwesten Sardiniens, der historischen Sulcis-Region, liegt der kleine Ort Santadi. Seine in den 60er Jahren gegründete Genossenschaftskellerei wurde zum Aushängeschild für sardischen Weinbau. Ein Meilenstein zum internationalen Renommee war Giacomo Tachis' Terre Brune 1984.



ZU GAST BEI

Ristorante Ca'Leone

In fantastischer Lage direkt an der Isar bei Bad Tölz im „Alten Fährhaus“ liegt das Ca'Leone. Unter dem Motto TRADITION meets MODERNE bietet das Ehepaar Mario und Valeria Leone zusammen mit dem international erfahrenen Chefkoch Antonio Roberto Festa vor den Toren Münchens eine hochklassige italienische Gourmetküche an.



WANN WO

9. Juli 2025

19:00 Uhr

Ristorante Ca'Leone

An der Isarlust 1
83646 Bad Tölz
08041 60 30
restaurant-caleone.com
Degustationsmenü
110€ p.P.
mit Wein