

# Puglia im Incontro

Liebe Gäste,

wir verwöhnen Sie neben unseren bekannten Spezialitäten von Mittwoch, den 17. Januar bis einschließlich Aschermittwoch, den 14. Februar zusätzlich mit typischen Gerichten und außergewöhnlichen Delikatessen aus der echten apulischen Hausmannsküche sowie Rezepten aus dem umfangreichen Erfahrungsschatz unserer Mutter Anna.

Die Ciccarone Brüder und das Team werden traditionelle landestypische Gerichte aus unserer Heimat mit neuer Interpretation zubereiten. Anlässlich des Events importieren wir extra für unsere Gäste qualitativ hochwertige Spezialitäten aus Apulien, wie beispielsweise Käse, Wein, Olivenöl, Fleisch und Gemüse.

Um Ihre apulische Reise optimal abzurunden, servieren wir zu jeden unserer 4-Gänge einen 0,11 traditionellen Wein.

Zusätzlich zu unserem Apulien-Menü, bieten wir Ihnen an den 4 Samstagen von 11:30-14:00Uhr einen apulischen „Flying-Bufferet“.

Als Abschluss des Apulien-Monats, am Aschermittwoch den 14.02. haben wir für Sie eine exklusive Fisch-Karte vorbereitet.

Apulisches 4-Gänge Menü	40
<hr/>	
Apulisches 4-Gänge Menü mit Weinbegleitung	55
<hr/>	
Apulischer Flying Brunch – samstags von 11:30-14.00 Uhr	25

Verpassen Sie nicht die Möglichkeit, die echte apulische Küche zu entdecken!

Wir freuen uns auf Ihr Wiedersehen.

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung.

Ihre Familie Ciccarone und das Incontro-Team.

Ristorante Incontro  
Werdenfelsstraße 70  
81377 München  
089 7144768

Dienstag bis Freitag  
11.30 – 14.00  
17.30 – 22.00  
Samstag, Sonntag und Feiertage  
11.30 bis 22 Uhr durchgehend geöffnet  
Montag ist Ruhetag

 @Ciccarone.fratelli

 @incontro\_muenchen

 [www.incontro-sendling.de](http://www.incontro-sendling.de)