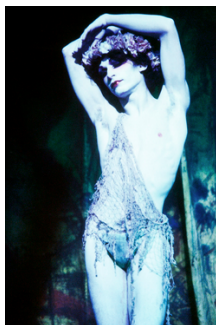


PopuPontecarlo



Latesummer Night Dinner with Bacchus

19/09/2024 h 19,30 Schlesische Str. 20 EG, 10997 Berlin,

Chef CC.Gambeex (Pontecarlo Berlin)

Ispirato dal mio Amico e maestro Lindsay Kemp e da una brezza che trasporta profumi e sensazioni Estive ricostruire un idilliaco spensierato momento con note aspre, e dolci melodie culinarie.

abbinando vini sardi e "Bacchus Inside" 2021 (vino naturale ,produzione propria Alcaide, Portogallo)

Gourmet Sangria Mix(ricetta originale Tuxedo Ace)

Nella serata ci sarà la premiere dell' 5th Episodio della mini serie 'Bacchus Encounter's

" The Shamanic Bacchus Land "

Antipasti

Cestini di pane Carusau

con vellutata di patate zafferano sardo con vongole veraci e minicrostini alla salicornia

con vellutata e patate allo zafferano Sardo e carpaccio di finocchio bio Brandenburg & olive taggiasche (vegan)

con vellutata e patate allo zafferano Sardo ,Carpaccio di carne cruda all'albese

Primi piatti

Ravioli Aperti (pasta fresca) **Mario Monti** Shitache & funghi Porcini e Gamberoni Pontecarlo
all' **Cavolo Nero** ricotta parmigiano alla salsa di Noccioline piemontesi al Burro e salvia (vegan option)
all' **Cavolo Cappuccino e Costina** (Sous-vide) Pontecarlo e pecorino sardo

Secondi

Filetto di branzino alla Creola (Martinica) *

Involtilini di coniglio alla genovese con olive Taggiasche & Pinoli *

Sformato di zucchine (souffle) * (vegan option)

* Tostones Manioca all' forno Reinterpretato Pontecarlo & Insalatina estiva all' aceto balsamico Bio di Modena & Olio di oliva Bio di Cabo de Gata Spain (pontecarlo shop)

Dessert

Gelo di Mellone (specialata siciliana)

con Goccie di Cioccolato Ancestral ,di Baracoa ,e pistacchi siciliani e fiori di jasmín (vegan)

PopuPontecarlo



Latesummer Night Dinner with Bacchus

19/09/2024 h 19,30 Schlesische Str. 20 EG, 10997 Berlin,

Chef [CC.Gambeex \(Pontecarlo Berlin\)](#)

Inspiriert von meiner Freund und Mentor [Lindsay Kemp](#) und einer Brise, die sommerliche Düfte und Empfindungen mit sich bringt, rekonstruiere ich einen idyllischen, gedankenlosen Moment mit sommerlichen Noten, eine süße kulinarische Melodie.

Gepaart mit passendem sardischen Wein und dem Blut des 'Bacchus Inside' 2021 Naturwein, eigene Produktion Alcaide, PT

[Gourmet Sangria Mix \(Originalrezept Tuxedo Ace\)](#)

An diesem Abend wird die 5. Folge "[Das schamanische Bacchusland](#)" der Miniserie von Bacchus Encounter uraufgeführt/vorgeführt

Vorspeisen

[Carusau-Brotkörbchen](#) mit sardischer Safran-Samt-Kartoffelcreme und sautierten Vongole/Muscheln
Mini-Salicornia croutons

Carusauer Brotkörbchen mit sardischer Safran-Samt-Kartoffelcreme und Brandenburger Bio-Fenchel-Carpaccio mit ligurische Taggiasche Olive (vegan)

Carusauer Brotkörbchen mit sardischer Safran-Samt-Kartoffelcreme und Carpaccio Fleisch Albese Art

Erste Gänge

[Offene Ravioli](#) (hausgemachte Pasta) **Mario Monti** Shitache, [Steinpilze](#) und Shrimps Pontecarlo

Offene Ravioli (hausgemachte Pasta) mit **Schwarzkohl-**(vegan option)

Ricotta-Parmesan-Käse in piemontesischer Haselnuss-Sauce und Butter und Salbei

Offene Ravioli (hausgemachte Pasta) **Spitzkohl und Rippchen** (Sous-vide) Pontecarlo & Parmigiano

Hauptgerichte

Filet vom Seebarsch nach kreolischer Art gewürzt (Martinique) *

[Kaninchenrouladen nach Genueser Art mit Taggiasca-Oliven](#) und Pinienkernen *

Sformato di zucchine (Soufflé) *

* Gebackene Maniok-Tostones, neu interpretierter Pontecarlo & Sommersalat mit Bio-Balsamico-Essig aus Modena & [Bio-Olivenöl aus Cabo de Gata, Spanien \(Pontecarlo shop\)](#)

Nachspeise

Gelo di mellone /der Wassermelonenfrost (vegan)

Ancestral-Schokoladentropfen aus Baracoa (Kuba) und sizilianische Pistazienkerne & Jasminblüten

PopuPontecarlo



Latesummer Night Dinner with Bacchus

19/09/2024 h 19,30 Schlesische Str. 20 EG, 10997 Berlin,

Chef CC.Gambeex (Pontecarlo Berlin)

Inspired by my friend and mentor Lindsay Kemp and breeze carrying summer scents and sensations I reconstruct an idyllic thoughtless moment with summer notes, a sweet culinary melody. combining with Sardinian wines and 'Bacchus Inside' Gourmet Sangria, 2021 Natural Wine, own production, Alcaide, Portugal, (recipe Tuxedo Ace) The evening will feature the premiere of the 5th episode "The Shamanic Bacchus Land" of Bacchus Encounter's mini-series

Appetisers

Carusau bread baskets with Sardinian Saffron velvety cream of potato and sautéed Vongole/Clams

Carusau bread baskets with Sardinian saffron velvety cream of potato and Brandenburg organic fennel carpaccio & Ligurian Taggiasche olive (vegan)

Carusau bread baskets with Sardinian saffron velvety cream of potato and Carpaccio of raw meat albese style

First courses

Open Ravioli (homemade pasta) **Mario Monti** Shitache, Porcini mushrooms & Shrimps Pontecarlo

Open Ravioli(homemade pasta) **with black cabbage** (vegan option)
ricotta parmesan cheese in Piedmontese hazelnut sauce and butter and sage

Open Ravioli (homemade pasta) **Pointed cabbage and Ribs** (Sous-vide) Pontecarlo & parmigiano

Main Courses

Fillet of Sea Bass Martinique Creole-style

Baked Manioc Tostones Reinterpreted Pontecarlo & Summer Salad with Organic Balsamic Vinegar of Modena & Organic Olive Oil from Cabo de Gata Spain

Rabbit roulades Genoa style with Taggiasca olives & pine nuts

Baked Manioc Tostones Reinterpreted Pontecarlo & Summer Salad with Organic Balsamic Vinegar of Modena & Organic Olive Oil from Cabo de Gata Spain

Sformato di zucchini (soufflé) (vegan option)

Baked Manioc Tostones Reinterpreted Pontecarlo & Summer Salad with Organic Balsamic Vinegar of Modena & Organic Olive Oil from Cabo de Gata Spain (Pontecarlo shop)

Dessert

Gelo di Mellone /Jellied watermelon pudding (vegan)

Chocolate Ancestral Drops, from Baracoa (Cuba), and Sicilian Pistachios & jasmine flowers

PopuPontecarlo



Latesummer Night Dinner with Bacchus

19/09/2024 h 19,30 Schlesische Str. 20 EG, 10997 Berlin,

Chef CC.Gambeex (Pontecarlo Berlin)

Inspirado en una brisa que transporta aromas y sensaciones veraniegas recrearé un idílico momento de despreocupación con notas estivales, una dulce melodía culinaria.

Combinando vinos de Sardègna (Italia) y "Bacchus Inside" 2021 (vino natural, producción propia Alcaide, Portugal)

Gourmet Sangria Mix (ricetta originale Tuxedo Ace)

Por la noche se estrenará el 5º episodio de la miniserie del Encuentros con Baco

"The Shamanic Bacchus Land"

Antipasti

Cestas de pan Carusau con velouté /patatas aterciopeladas al azafrán de Cerdeña y almejas y mini picatostes de Salicornia

Cestas de pan Carusau con velouté /patatas aterciopeladas al azafrán de Cerdeña y carpaccio de hinojo ecológico Brandenburg & Aceitunas Taggiasche (vegan)

Cestas de pan Carusau con patatas aterciopeladas al azafrán de Cerdeña y carpaccio all'albese de carne cruda

Primeros platos

Raviolis Abiertos (pasta fresca) Mario Monti Shitake & setas Porcini & gambas Pontecarlo

Ravioli Aperti all Col repollo negro ricotta parmesano con salsa piamontesa de Avellana y mantequilla y salvia (vegan option)

Ravioli Aperti Col de Filder y Costillas (Sous-vide) Pontecarlo y Pecorino Sardo

platos fuertes

Sabroso filete de lubina a la criolla (Martínica)

Tostones de Mandioca al Horno Reinterpretación de Pontecarlo y Ensalada de Verano con Vinagre Balsámico Ecológico de Módena y Aceite de Oliva Ecológico de Cabo de gata española

Rollitos de conejo a la genovesa con aceitunas Taggiasche & piñones

Tostones Manioca all'forno Reinterpretato Pontecarlo & Ensalada de verano con vinagre balsámico Bio de Módena & aceite de oliva ecológico de Cabo de gata española

Soufflé de calabacín

Tostones Manioca all'forno Reinterpretada Pontecarlo & Ensalada de verano con vinagre balsámico Bio de Módena & aceite de oliva Bio de Cabo de gata española

Postre

Gelo di Mellone (especialidad siciliana)

con Gotas de Chocolate Ancestral di Baracoa „ y pistachos sicilianos y flores de jazmín

Menu 3 course 40€ Antipasti + First courses + Dessert

Menu 4 course 50€ Antipasti + First courses + Main Courses +Dessert

Menu 5 course 60€ Appetisers + First courses + Main Courses +Dessert + dish of your choice from the menu

“**Baccus Inside** “ Sangria Alcaide Portugal (Natural Wine) mezzo Litro 1/2 10€

“ Vignaruja “ Cannonau di Sardegna 30 €

“ Don Giovanni ” Vermentino di Sardegna 30 €

Water e soft Drinks

limited places reservation closes 17/09 h 19h

c.campus@pontecarlo.de

(please specify: Vegetarian ,Fish ; Meat and number of course menus)