

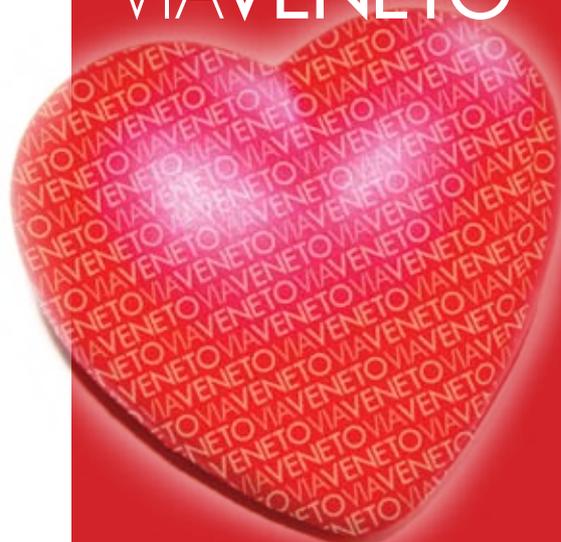
DAS BESONDERE GESCHENK ZUM VALENTINSTAG

Trüffel-Menü im „Via Veneto“

München, Januar 2008 – Nicht nur am 14. Februar ist Valentinstag! Zwei spezielle Trüffel-Menüs zum Valentinstag gibt es im Münchner Gourmet-Restaurant „Via Veneto“ jetzt 365 Tage im Jahr. Der Vier-Gänge-Genuss für frisch Verliebte, Wieder-Verliebte und Ewig-Verliebte kostet € 69,- pro Paar.

„Weiße und schwarze Trüffel sind das beste Aphrodisiakum. Nicht nur am Valentinstag verzaubern sie mit ihrer geheimnisvollen Aura!“ erklärt Aurelio Tomarelli, Inhaber des romantischen Gourmet-Tempels „Via Veneto“ an der Münchner Maximilianstraße. Er schildert: „Das Via Veneto erntet die köstlichen Edelknollen aus eigenen Bodenschätzen in Italien. Die Wälder mit dem schwarzen Norcia-Trüffel befinden sich in Umbrien. Die weißen Kostbarkeiten liegen im Piemont.“ Kenner und Gourmets wissen: die exklusive weiße Knolle ist die begehrteste aber auch seltenste Trüffelart. Nicht nur die Trüffeln machen das „Via Veneto“ in München einzigartig, das Lokal (geöffnet montags bis sonntags 12.00 Uhr bis 01.00 Uhr) offeriert auf seiner Weinkarte nicht weniger als 350 verschiedenen Sorten. Der Chef des „Via Veneto“, Aurelio Tomarelli, ist ausgebildeter Sommelier und Teilhaber am Weingut Sportoletti in Umbrien. In Sportoletti werden Wein und biologisches Olivenöl gewonnen. Die Weine aus der Winzerei Sportoletti werden ebenfalls auf der Weinkarte des „Via Veneto“ geführt.

Neben dem Gourmet-Restaurant „Via Veneto“ betreibt Tomarelli den Online-Shop „Via-Vino“. Somit sieht er sich in der Lage seinen Kunden den bestmöglichen Service zu bieten. Im Shop werden die Weine vom Gut Sportoletti präsentiert, aber auch andere Sorten und edle Grappe. Außerdem gibt es ein reichhaltiges Angebot an kleinen Geschenken, wie Parmesanreben oder die beliebten „Smart“, Espressobohnen im Schokomantel.



Weitere Informationen:

ViaVeneto Ristorante
 Maximilianstrasse 40
 80539 München
 Telefon: 089 226499
 Telefax: 089 224281
 E-mail: info@via-vino.de