



Tomaž Kavčič

Restaurant Pri Lojzetu
Dvorec Zemono,
5271 Vipava – Slovenia
Tel.: +386 (0)5 368 70 07
Fax: +386 (0)5 366 54 40
zemono@zemono.si
www.prilojzetu.com

Pri Lojzetu

IT

Gusti armoniosi, raffinati e puri. Lo chef Tomaž Kavčič nei suoi piatti mette un ingrediente unico al mondo: l'anima. Per il rifugio Ütia Piz Arlara ha creato una "crema di sedano con crostini allo Speck dell'Alto Adige IGP".

DE

Geschmacksnoten, die Harmonie, Raffinesse und Reinheit in sich vereinen. Küchenchef Tomaž Kavčič fügt seinen Kreationen etwas Einzigartiges hinzu - Seele. Für die Hütte Piz Arlara hat er eine „Sellerie-Creme mit gerösteten Speck-Brotwürfeln“ mit dem besten Südtiroler Speck ggA, kreiert.

GB

Harmonious, elegant and pure in taste. Chef Tomaž Kavčič has put a truly unique ingredient into his dishes: his soul. For the Ütia Piz Arlara refuge he has created a "cream of celery with Speck Alto Adige PGI croutons".

da/von/from
Tomaž Kavčič
per/für/for
Ütia Piz Arlara

CREMA DI SEDANO CON
CROSTINI ALLO SPECK
DELL'ALTO ADIGE IGP

SELLERIE-CREME MIT
GERÖSTETEN SÜDTIROLER
SPECK-BROTWÜRFELN

CREAM OF CELERY WITH
SPECK ALTO ADIGE PGI
CROUTONS

Vino | Wein | Wine:

Südtiroler St. Magdalener –
Alto Adige S.Maddalena