

Tagung des GAMM-Fachausschusses „Dynamik und Regelungstheorie“

Restaurant „Il Punto“
Neustädtische Kirchstraße 6
10117 Berlin

Menü 1

- **Vorspeise:** Involtiono aus Mozzarella, gefüllt mit Rucola und Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch) auf Castelfranco-Salat und gehobeltem Parmesan
- **Hauptgang:** Brust vom Perlhuhn auf Parmesancreme mit Rosmarinkartoffeln und Bouquet vom Tagesgemüse
- **Dessert:** Limonen-Panna Cotta mit pochiertem Pfirsich und gebröselten Cantuccini

Menü 2 (vegetarisch)

- **Vorspeise:** Pochiertes Frühlingsgemüse mit Mozzarellaspalten auf Castelfranco-Salat und Tomaten
- **Hauptgang:** Gnocchetti Sardi mit Pesto Genovese, gewürfelten Kartoffeln, Kenia-Bohnen und schwarzen Oliven
- **Dessert:** Limonen-Panna Cotta mit pochiertem Pfirsich und gebröselten Cantuccini

Die vegane Alternative wird als kleine Variante der vegetarischen Option vorbereitet.