

MICHELANGELO INTERNATIONAL TRAVEL

Trattoria auf dem RDA-Workshop



Bereits seit Jahren ist der Italien-Spezialist Michelangelo International Travel (MIT) für seinen RDA-Stand im Stil einer gemütlichen Trattoria bekannt. In diesem Jahr hat sich das

Team um General Manager Lorenzo Risatti noch eine Besonderheit einfallen lassen: die passende Speisekarte für einen genussvollen Messebesuch. Darin präsentiert MIT

die verschiedenen Gänge: Zum Auftakt werden die Gäste mit Espresso oder Cappuccino einer führenden italienischen Kaffeerösterei begrüßt. Danach genießen sie die Spezialitäten des

Hauses: Piadina, gefülltes Fladenbrot aus der Emilia Romagna, Bruschetta mit Artischocken-, Pilz- und Olivenpaste oder einen gemischten Käseteller. Begleitet werden die kulinarischen Köstlichkeiten von den dazu passenden Weinen. Als „Secondi Piatti“ stehen appetitanregende Reisen zu den Themenschwerpunkten Events, Rom, Sizilien, Sardinien und Korsika sowie Rad- und Wanderreisen zur Wahl. Als Sorbet krenzt der Italien-Spezialist zum Messeausklang ab 18.00 Uhr die bereits legendäre „Spritz-Party & Musica“ mit dem In-Drink Aperol Spritz, Prosecco und Markenweinen aus der Enothek Gato Borracho in Limone. Das süße Dessert gibt es zum krönenden Abschluss der Messe: einen Reisegutschein im Wert von 150 Euro für jeden Besucher am letzten Workshop-Tag.

Halle 10.2 Stand L01