

ToscanaSquisita
Take Away – HAUSLIEFERDIENST
auf Vorbestellung (Tel/Email)

STUZZICHINI & Aperitivo – Pauschalangebot: servierfertig

½ Focaccia gefüllt für 4-5 Personen OHNE Wein mit 1Fl. [0. 75] Chianti Classico	Fr. 22.- Fr. 42.-
½ Focaccia mit Burrata für 4-5 Personen OHNE Wein mit 1Fl. [0. 75] Chianti Classico	Fr. 22.- Fr. 42.-

Gefüllt: Varianten mit Rucola und Frischkäse, eingelegten Tomaten, mit Mascarpone-Gorgonzola oder Finocchino/Prosciutto und Rucola, je nach Saison.

Burrata: mit Artischocken/Kürbisblüten/Spinat/Tomaten, je nach Saison;

Angerichtet wird servierfertig auf schwarzen Einweg Melamin-Platten.

Weine Chianti Classico Annata: Le Filigare oder Terra di Seta oder Castello di Verrazzano

APERICENA – Pauschalangebot: servierfertig

toscanische Antipasti-Platte für 2 Personen OHNE Wein mit 1/2 Fl. [0.375] Chianti Classico mit 1Fl. [0. 75] Chianti Classico	Fr. 30.- Fr. 40.- Fr. 50.-
toscanische Antipasti-Platte für 4-5 Personen OHNE Wein mit 1Fl. [0. 75] Chianti Classico	Fr. 60.- Fr. 80.-

Die Antipasti-Platten enthalten pro Person: [80g] Misto die Salumi/Prosciutto/Lardo/Lombo/Rigatino, ect. , 2 Sorten Pecorino mit pikanter Gelatina [50g] und sind mit eingelegten Oliven und Gemüse (je nach Saison) ausgarniert. Dazu kommen 3 kl. Crostini/Bruschette und 80g toscanisches Brot. Angerichtet wird servierfertig auf schwarzen Einweg Melamin-Platten.

Weine Chianti Classico Annata: Le Filigare oder Terra di Seta oder Castello di Verrazzano

Lady Pasta & Mr. Wine – Pauschalangebot: Pasta selber kochen/Sugo vorgekocht, Apéro-Gebäck/Dolci servierfertig

Lady Pasta & Mr. Wine für 2 Personen	OHNE Wein	Fr. 28.-
	mit 1/2 Fl. [0.375] Chianti Classico	Fr. 38.-
	mit 1Fl. [0. 75] Chianti Classico	Fr. 48.-
Lady Pasta & Mr. Wine für 4 Personen	OHNE Wein	Fr. 35.-
	mit 1Fl. [0. 75] Chianti Classico	Fr. 55.-

Die Lady Pasta-Packages enthalten:

250g/500g	Apéro-Gebäck mit Oliven für 2 Pers. bzw. 4 Pers.
180g/280g	Pasta-Spezialität aus der Toscana
	Passendes Sugo
	Dolci per Caffè für 2 Pers. bzw. 4 Pers.
	Rezept bzw. Serviervorschlag
1Fl.	Chianti Classico Annata (0.375 bzw. 0.75l) von Le Filigare oder Terra di Seta oder Castello di Verrazzano
	Wein- & Weingutbeschreibung

Varianten 2 Personen

Tagliatelle all'uovo/Sugo di Cinghiale
 Taglioloni rosso/Sugo alla Chiantigiana
vegetarisch:
 Tagliolini all'uovo/Sugo di Ciccia Scappata

Varianten 4 Personen

Pici/Sugo di Lepre
 Nero Sepia/Sugo al Basilico
vegetarisch:
 Pici/Pesto tradizionale
 Paccheri di semola di grano duro/Sugo al Basilico

Tête-à-Tête – Pauschalangebot: Risotto nach Anleitung selber kochen, Apéro-Gebäck/Dolci servierfertig

Tête-à-Tête für 2 Personen	
mit 1Fl. [0. 75] Spumante rosé methodo classico	Fr. 48.-

Das Tête-à-Tête-Package enthält:

170g	Apéro-Gebäck mit Oliven für 2 Pers.
	Risotto rose e fragole
	Rezept bzw. Serviervorschlag
1Fl.	Spumante methodo classico (0.75l) Le Filigare oder Carpineta
	Fontalpino oder Castello di Cacchiano
	Wein- & Weingutbeschreibung

ToscanaSquisita
DEGU-Pakete Wein – HAUSLIEFERDIENST
auf Vorbestellung (Tel/Email)

DEGU-Pakete Wein – Probierangebote im 3er Set – die Weingüter wählen wir für Sie aus – lassen Sie sich überraschen!

CCA – Chianti Classico Annata mit 3Fl. [0. 75] Chianti Classico Annata	Fr. 65.-
CCR – Chianti Classico Riserva mit 3Fl. [0. 75] Chianti Classico Riserva	Fr. 90.-
Mixed – Chianti Classico Annata & Riserva & Gran Selezione mit je 1Fl. [0. 75] pro Qualitätsstufe	Fr. 100.-
Spumante – Methodo Classico mit 3Fl. [0. 75] Spumante aus dem Chianti Classico	Fr. 90.-

Jeweils inkl. Wein- & Weingutbeschreibung!



Toscanische Spezialitäten mit Chianti Classico Weinen

Wir bieten **Weine, Olivenöle, Salami, Prosciutto, Pasta** und **Käse** sowie **weitere Spezialitäten für die italienische Küche**: alles ausgewählte Produkte, die Sie sonst in der Schweiz nur schwer bekommen!

Es ist uns ein Anliegen, Ihnen natürliche **Produkte von ausserordentlicher Qualität** zu liefern. Unsere Produkte sind **naturbelassen**, einzelne Weine sogar **vegan/kosher**. Solche Produkte benötigen Pflege und Hingabe bei der Herstellung bzw. Zubereitung. Der Genuss - ganz im Sinne des Slow-Food Gedankens – steht bei uns im Mittelpunkt.

Schauen Sie sich unser Angebot an, wählen Sie aus und freuen Sie sich über ein **aussergewöhnliches Genusserlebnis** - wir beraten Sie gerne. Vorbestellung zum Take Away oder als Hauslieferung im Stadtgebiet von Solothurn, je nach auf Wunsch.