



# A CENA CON IL CLASSICO

## ToscanaSquisita

Wine & Dine

Toscanische Spezialitäten und Chianti Classico Weine

### A Tavola con Dante Alighieri nel Trecento

Lassen Sie sich von ToscanaSquisita mit den auserlesenen Weinen aus der «Terra del Chianti» und den ausgewählten Spezialitäten aus unserer Küche in die Zeit **Dante Alighieri's** entführen...

**Freitag, 28. Januar 2022 18:30 h**

**Fr. 105.- / Person**

Cena, Vini, Caffè, Acqua

Anmeldung: [michael.baumgartner@toscanasquisita.ch](mailto:michael.baumgartner@toscanasquisita.ch)

ToscanaSquisita 079 626 3855

ToscanaSquisita



Gerne begrüßen wir Sie am **Freitag, 28. Januar 2022** um  
18:30h in **JEGER'S Belétage** zu einem weiteren  
«A Cena con il Classico»

## **A tavola con Dante**

eine Reise durch das kulinarische Trecento (14. Jahrhundert)

Weine von

**Castello di Cacchiano** von **Barone Ricasoli-Firidolfi**

Gaiole in Chianti (SI), Weinbauern seit 1141

Weinbegleitung und kulinarische Geschichten  
aus der Zeit von Dante: Michael Baumgartner

### **Antipasto**

Castagnaccio mit Rosmarin, Spanferkel & Salsicce  
mit den dazu gehörenden Saucen:

Knoblauchsauce aus Mandeln mit Ingwer, Brombeersauce / Lauch mit Ei  
und Safran

### **Suppe mit Bruschette**

Zwiebelsuppe mit Birnen und geröstetem Brot

### **Fleisch**

Poulet Ambrogino mit Trockenfrüchten

### **Gemüse, Hülsenfrüchte und Getreide**

Lauch und Kichererbsen / Gerstenrisotto

### **Beilagen**

Nucato (Nuss/Honig-Caramel)/ diverse Äpfel, Feigen,  
Datteln, Rauchmandeln

### **Dessert**

Verschiedene, gebackene Apfel-Früchte mit Mandelcreme

### **Süsses zum Hippocras**

weisse Torte (Crostata mit Ricotta)

weisser & roter Gewürzwein

**Anmeldung bis 24. Januar 2022 unter 079 / 626-3855**

oder [michael.baumgartner@toscanasquisita.ch](mailto:michael.baumgartner@toscanasquisita.ch)

Menü, Weine, Kaffee & stilles Tafelwasser inkludiert; inkl. MwSt.