



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...

Samstag, 25. Juni 2022 18:30 h

SFr. 105.- / Person

Cena, Vini, Caffè, Acqua

Anmeldung: michael.baumgartner@toscanasquisita.ch

ToscanaSquisita 079 626 3855

ToscanaSquisita



Gerne begrüßen wir Sie am **Samstag, 25. Juni 2022** um
18:30h in **JEGER'S Belétage** zu einem weiteren
«A Cena con il Classico»

A tavola con Dante Alighieri

eine Reise durch das kulinarische Trecento (14. Jahrhundert)
von unserer Küchenfee: Gabriela Apfl

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 Alighieri: Michael Baumgartner

Antipasto

Frittelle Ubaldine (Hefe/Kräuter-Pfannkuchen), Spanferkel & Salsicce
mit den dazu gehörenden Saucen:
Knoblauchsauce aus Mandeln mit Ingwer, Brombeersauce / Artischocken
mit Ei und Safran

Suppe mit Bruschette

Gerstensuppe mit Safran und Lardo mit geröstetem Brot

Fleisch

Poulet Ambrogino mit Trockenfrüchten

Gemüse, Hülsenfrüchte und Getreide

Artischocken und Kichererbsen / Gerstenrisotto

Beilagen

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

Dessert

Verschiedene, gebackene Früchte mit Mandelcreme

Süsses zum Hippocras

weisse Torte (Crostata mit Ricotta)
weisser & roter Gewürzwein

Anmeldung bis 20. Juni 2022 unter 079 / 626-3855

oder michael.baumgartner@toscanasquisita.ch

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