

COMANDANTE
FIORENTINO

Gerne begrüßen wir Sie am **Samstag, 4. März 2023** um 18:30h
bei ToscanaSquisita zu einem weiteren «A Cena con il Classico»

La Leggenda del Gallo Nero

eine kulinarische Reise mit dem Schwarzen Hahn durch das mittelalterliche Chianti Classico Gebiet zwischen Firenze und Siena, mit Original-Rezepten interpretiert durch unsere Küchenfee Gabriela Apfl

Weine

Villa Calcinaia Conti Capponi, Conte Sebastiano Capponi

Greve in Chianti (FI), Viticoltori da 1524

Weinbegleitung, historische und kulinarische Geschichten aus der Zeit der mittelalterlichen Lega del Chianti: Michael Baumgartner

Aperitivo

Crostino nero alla Fiorentina (Hühnerleber)

Crostini bianco alla Senese (Bohnen/Knoblauch/Thymian)

Antipasto

Fegatelli nella rete (Fiorentinische Kalbsleber mit Safranzwiebeln auf gerösteten Brotscheiben)

Ceci di Quaresima alla chiantigiana (Fastenzeit-Kichererbsen mit Sardellen)

Torta alle erbe (Sienesische Kräuter/Frischkäse-Wähe)

Zuppa con Bruschette

Zuppa del farro di spelta alla chiantigiana con pollo e zafferano
(Gerstensuppe mit Huhn und Safran aus der Terra del Chianti)

Carne - Fleisch

Limonia di Pollo (Zitronenhühnchen) – Siena

Peperata di Selvaggina (Wildpfeffer) – Firenze

Porri e ceci di quaresima, e Plumentum
(Lauchgemüse mit Kichererbsen, Getreidesterz)

Contorni - Beilagen

Feigen, Datteln, Rauchmandeln, diverse Trockenfrüchte und Nüsse

Dolci - Süsses zum weissen Hippocras

Il migliaccio dolce chiantigiano con Ippocrasso
(Griess/Ricotta-Torte mit Trockenfrüchten zum weissen Gewürzwein)

Menü, Weine, Kaffee & stilles Tafelwasser Fr. 115.-

Anmeldung bis 27. Februar 2023 unter 079 / 626-3855

oder michael.baumgartner@toscanasquisita.ch