

Gerne begrüßen wir Sie am **Samstag, 17. Juni 2023** um 18:30h in JEGER's Belétage zu einem weiteren «A Cena con il Classico»

Cena alla Corte de' Medici

Eine kulinarische Reise mit der Familie de' Medici vom späten Mittelalter über die Renaissance bis zum Barock, mit Original-Rezepten interpretiert durch unsere Küchenfee Gabriela Apfl.

Weinbegleitung, historische und kulinarische Geschichten aus der Terra del Chianti: Michael Baumgartner

I nostri vini

I Fabbri, Susanna Grassi
Casole / Lamole, Greve in Chianti (FI), Viticoltori da 1620

Aperitivo

Crostino toscano di fegatini di pollo (ricetta di Lorenzo il Magnifico)
Crostino Caterina con carciofi e salmone (ricetta da Caterina)

Antipasto

Fondi di carciofo con mousse di carciofi (ricetta di Caterina)
Artischockenböden mit Caprino /Artischockencreme gefüllt
Palle di citronate (ricetta di Maria)
pikante kleine Pralinen aus Caprino und Zitronat-Zitrone
Misto di Salumi con Prosciutto, Lardo, Lombo, Rigatino, etc. (Corte dei Medici)
Cestini verde con verdure (asparagi/zuccine/carde, ect.) (ricetta di Caterina)
Blätterteigtörtchen mit Gemüse-Käsefüllung

Primo

Gnudi ricotta e spinaci con burro e salvia (ricetta di Cosimo II)
Spinat-Ricotta Gnocchi

Secondo

Rotolo di Coniglio alla maniera di Cafaggiolo (Corte dei Medici) con Crema di piselli

Formaggio

Ricotta ubriaca (ricetta di Caterina) - Ricotta mit Honig und Saisonfrüchten
Grana Padano flambé alla Grappa e Mostarda di frutta (ricette di Cosimo III)

Dolci

Zuccotto - eine halbgefrorene Charlotte mit Alkermes
Bocca di dama (ricette di Cosimo III)

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

Anmeldung bis 12. Juni 2023 unter 079 / 626-3855

oder michael.baumgartner@toscanasquisita.ch