



ToscanaSquisita

Toscanische Menüs nach Region und Jahreszeit
September / Oktober 2022

Menü "alla chiantigiana"

Aperitivo

Focaccia con burrata e carciofi (o fiore di zucca)
Focaccia mit Burrata und Artischocken (oder Kürbisblüten)



Antipasto

Variatione di finocchiona: crostino, pralina e alla tartare
Finocchiona-Variationen: auf knusprigem Brot, als Praline und als Tartar



Primo

Tagliatelle flambé con tartufo nero
flammierte Tagliatelle mit schwarzem Trüffel



Zuppa

Zuppa di cantalupo picante con rigatino croccante
pikante, kalte Melonensuppe mit knusprigem Rigatino



Secondo

Guance di vitello al chianti con polenta delle streghe
Kalbsbäckchen im Chianti geschmort mit Hexen-Polenta
(oder patate con ramerio / Rosmarin-Kartoffeln)





ToscanaSquisita

Dolce

Torta della Nonna



Pane, Aqua Naturale & Café



Grosse Auswahl an Chianti Classico Gallo Nero Weinen (Weinkarte)
Mineralwasser, Moretti-Bier, Grappa
gemäss Preisliste

Komplettes Menü: 90.00 SFr. / Person;

Menü ohne Aperitivo und Zuppa 75.00 SFR. / Person;

Menü ohne Aperitivo, Primo und Zuppa 65.00 SFr. / Person

(mindestens 6 Personen pro Gang)

Reservation unter 079 / 626-3855

