

▪ Adventszeit in der Rustikeria ▪

Vellutata di castagne con crostini e olio aromatizzato

Maronensuppe mit Croutons und aromatisiertem Öl

Samtige Maronensuppe, serviert mit knusprigen Croutons und einem fein abgestimmten aromatisierten Öl

11

Bocconcini di vitello su pesto di rucola, con demiglace e pomodori secchi

Kalbswürfel auf Rucola-Pesto mit Demiglace und getrockneten Tomaten

Zarte Kalbswürfel, serviert auf würzigem Rucola-Pesto, abgerundet mit Demiglace und aromatischen getrockneten Tomaten

17

Fettuccine con zafferano e salsiccia

Fettuccine mit Safran und Salsiccia

Eine raffinierte Komposition aus frischer Pasta, Safran und Toskanische Salsiccia

23

Filetto di tonno in crosta di pistacchi, con carote in agrodolce su purea di piselli

Thunfischfilet-Steak mit Pistazienkruste, süß-sauren Karotten und Erbsenpüree

Zartes Thunfischfilet in knuspriger Pistazienkruste, begleitet von fein abgestimmten

süß-sauren Karotten auf einem Bett aus cremigem Erbsenpüree

29

Mattonella di cioccolato con coulis di frutti di bosco

Schokotarte mit Beeren-Coulis

Köstliche Schokotarte, verfeinert mit einem frischen Beeren-Coulis

11

Il Vino consigliato dalla Casa

Wein Empfehlung

Rotwein

Rigoletto Montecucco 0,15l

Sangiovese, Montepulciano, Ciliegiolo, Rosso Toscana, Castello Colle Massari

9.5

Weißwein

Criseo Bolgheri 0,15l

Vermentino, Podere Guado al Melo

9

Schaumwein

Gran Cuvée Particolare 0,15l

Vino Spumante Dolce, Moscato, Tenuta del Buonamico

9

