

...MENÜ WINE AND DINE TOSKANA...

Primo

Carabaccia

(Toskanische Zwiebelsuppe aus dem Mittelalter)

Weinbegleitung: Vermentino DOC / 2021

Secondo

Fleisch

Hausgemachte Pappardelle alla ragù di Cinghiale

(Geschmortes Wildschweinragout)

Weinbegleitung: "Vigna Poggio Marcone" Morellino di Scansano DOCG / 2019

Vegetarisch

Hausgemachte Pappardelle alla crema di funghi Porcini

(Steinpilzcremesauce)

Piatto Principale

Fleisch

Arista alla Fiorentina

mit Ofenkartoffeln und frischem Gemüse

(Schweinsbraten nach 600 Jahre altem Rezept)

Weinbegleitung: "Lodolaia" Syrah DOC / 2020

Vegetarisch

Zucchine ripiene vegetariane

mit Ofenkartoffeln und frischem Gemüse

(gefüllte Zucchetti nach Toskanischer Art)

Dolce

Schiacciata dolce con Guilebbe

(Süßer Hefeteigfladen mit Sauerkirschenkompott)

Weinbegleitung: "Rosa dei Venti" Vino Rosso Dolce IGT Corte Pavone di Loacker / 2011

**Menü inkl. Wein, Wasser und Kaffee
128.00.- pro Person / Vegetarisch 113.00.-**