



Tavolata, Freitag, 8. Mai 2015

Trockenfleisch- und Salami-Spezialitäten aus der Toskana
Radieschen / Fenchel-Salat im Orangendressing

Wildspargel / Frische Morcheln / Morchelrahmsauce

Hauchdünne Tagliatelle / Sommertrüffel

Bistecca alla Fiorentina vom Chianina-Rind
Spinat / Cicoria Cimata / Tomatensugo

Schafmilch-Pecorino / Epoisses / Brie de Meaux
Saint Félicien / Tomme de Vache/ Beeler Emmentaler

Tartelette mit Ricotta-Zitronen-Crème
Erdbeeren im eigenen Coulis / Passionsfrucht-Glace

Apéro:

Champagner / Weisswein / Rotwein / Orangensaft / Wasser

Minitoast mit Lachs und Kapernapfel / Avocado mit Wachtelei /
Gelbes Peperonisüpli mit Calamansi-Balsamico im Shotglas

Weisswein: - Chardonnay TERRAE TOSCANE

Rotweine

- Chianti Classico, Tenuta di Trecciano, 2013
- Chianti Classico, Castellare di Castellina 2009
- Chianti Classico Castello della Paneretta 2008
- Chianti Classico Vignavecchia, 2007
- Toscana igt 2010, L'ANIMA DI VERGANI