



GUSTO

CHEF SPECIAL

Köstliches aus Florenz



CHEF SPECIAL

Unser Küchenchef Antonino Granza Rocchetta nimmt Sie gerne mit auf eine kulinarische Reise durch Italien. Er hat sich dabei von speziellen traditionellen Gerichten aus verschiedenen Regionen und Gegenden Italiens inspirieren lassen. Die erste Station ist das schöne Florenz.

APERITIVO

Prosecco Frizzante, Follador, Venetien, Italien

Ein köstlicher Prosecco für den Anfang. *6,50 pro Glas / 32,50 pro Flasche*

ANTIPASTO

Pappa al pomodoro 🌿

8,50

Eine traditionelle „Brotsuppe“ mit Tomatensauce, Brot und Basilikum. Als letzten Schliff hat unser Chefkoch noch ein wenig Honig hinzugefügt.

Tipp: Lassen Sie sich noch einen Aperitif dazu servieren und warten Sie mit dem Wein. Was für ein Geschmackserlebnis!

PRIMI PIATTI

Crespelle alla fiorentina 🌿

14,50

Mit Ricotta und Spinat gefüllte Crêpes. Mit Béchamelsauce, Tomatensauce und Parmesankäse überzogen

Weinempfehlung: Chardonnay, Albola, Toskana, Italien. 7,00 pro Glas / 35,00 pro Flasche

SECONDI PIATTI

Peposo e fagioli 🍷

19,50

Geschmortes Rindfleisch in Rotwein mit Pfeffer.

Serviert mit weißen Bohnen.

Weinempfehlung: Primitivo, Lush & Zin, Apulien, Italien. 7,00 pro Glas / 35,00 pro Flasche

DESSERT

Zuppa inglese

8,50

Einer der Klassiker unter den italienischen Desserts. Inspiriert von dem typisch britischen Dessert „Trifle“ mit Schichten aus Kuchen, Sahne und Wein. Die italienische Version besteht aus einem leichten Kuchen, Konditorcrème und Alchermes-Likör, der dem Dessert die Farbe verleiht. Lassen Sie es sich schmecken.

Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Gerichten.

🌿 Vegetarisch Gericht 🍷 Hof van Saksen bewusst

WEIN ARRANGEMENT

Für Weinliebhaber haben wir die zu den Gerichten passenden Weine. Sie können diese glasweise oder als Arrangement bestellen.

Der Preis für dieses Arrangement beträgt 24,50.

Prosecco Follador, Venetien, Italien

Chardonnay, Albola, Toskana, Italien

Primitivo, Lush & Zin, Apulien, Italien