



Firenze
Ristorante – Pizzeria

Unsere Empfehlungen

Vorspeisen

Fonduta di mozzarella di bufala

con polpo e gambero croccante

Verflüssigter Büffelmozzarella mit knusprig gebratenem Oktopus und Garnele

Carpaccio di tonno con mozzarella di bufala

Feines Carpaccio vom geräucherten Thunfischfilet mariniert, dazu Büffelmozzarella

Pizza, Pasta, Risotto mit grünem Spargel

Pizza con asparagi e burrata di bari 

Mozzarella | Tomatensauce | grüner Spargel | typisch, italienischer Frischkäse

Risotto al nero di seppia

Feines Risotto mit Oktopus & Calamari und grünem Spargel

Quadroni farciti con asparagi

Gefüllte Spargel-Teigtaschen, dazu Lachs, verfeinert mit einer Sauce mit grünem Spargel

Rotweinempfehlung glasweise

Refosco rosso superiore valpanera 2013 Rot ITALIEN | Friaul

Ein vollmundiger und grasiger Wein mit langem Abgang. Bei der Reifung nimmt er einen leicht bitteren Geschmack an, der sich mit dem Alter veredelt. Dieser Wein harmonisiert mit allen Arten von Fleisch und vegetarischen Gerichten und ist für besondere Anlässe bestens geeignet.

Refosco rosso riserva valpanera 2012 Rot ITALIEN | Friaul

Entschlossen, geschmackvoll und von ausgezeichneter Struktur, gerbsäurig und von großer Beharrlichkeit. Eignet sich besonders bei erlesenen Speisen mit intensivem Geschmack und würzigen Käsesorten. Er wird auch „Wein der Mediation“ genannt, da er in Italien auch gerne nach einer Mahlzeit in angenehmer Gesellschaft getrunken wird.