



8. Mai 2024

TRATTORIA
TRÜFFEL

Die Weine

Marchese Antinori Cuvée Royale Franciacorta DOCG ^(a)
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc



Villa Antinori Bianco Toscana IGT ^(a)
Trebbiano, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling



Villa Antinori Pinot Bianco Toscana IGT ^(a)
100% Pinot Bianco



Giardino Rosato Toscana IGT ^(a)
Sangiovese, Merlot und andere Rebsorten



Villa Antinori Rosso Toscana IGT ^(a)
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot



Villa Antinori Chianti Classico DOCG Riserva ^(a)
Sangiovese, weitere rote Rebsorten



Santa Cristina Vin Santo della Valdichiana DOC ^(a)
Trebbiano, Malvasia

Das Menü

Amuse Bouch
Entre di Benvenuto



Pappa di Pomodoro toscano
Toskanische Tomate Komposition



Medaglioni di coda di Rospo su letto di asparagi verdi e salsa di asparagi.
Seeteufel Medaillon auf grünem Spargelbett in Spargelsoße



Tortiglioni con Crema allo Zafferano in salsa di guanciale di manzo
Tortiglioni in Rindbachen Soße und Safran Creme



Risotto al Ragù di Cinghiale con spuma di parmigiano
Wildschweinrisotto mit Parmesanschaum



Brasato di Manzo in una riduzione di salsa al Chianti con pure di patate tartufate
Rind braten in Chiantisoße mit getrüffeltem Kartoffelpure



Mousse di Cantuccini toscani
Mousse aus toskanischen Cantuccini