



RISTORANTE FIRENZE
ENOTECA

MENU DI NATALE 2019

OLIVE FRITTE / SALSA ALL'AGLIO

Gebackene Oliven / Knoblauchsauce

Deep-fried olives / garlic sauce



TERRINA DI SALMONE E ROMBO /

INSALATA DI ALGA WAKAME

Lachs-Steinbutt Terrine / Wakame Algensalat

Salmon-turbot tureen / Japanese seaweed salad



ZUPPA DI TOPINAMBUR / TARTUFO NERO

Topinambursuppe / schwarzer Trüffel

Jerusalem artichokes soup / black truffle



PESCATRICE & CAPASANTA / CREMA DI SPUGNOLE / TACCOLE / PATATE ALLO ZAFFERANO

Seeteufel & Jakobsmuschel / Morchelcrème / Erbsenschoten / Safranerdäpfel

Monkfish & scallop / morel cream / pea pods / saffron potatoes

OPPURE/ oder/ or

MEDAGLIONI DI MANZO / SCALOGNI / SALSA DI MIDOLLO / PASTA AL BURRO /

CAVOLETTI DI BRUXELLES

Rindsmedaillon / Schalotten / Marksauce / Butternudeln / Kohlsprossen

Beef medallion / marrow sauce / buttered pasta /

shallots / Brussel sprouts



TORRETTA DI CIOCCOLATO BIANCO E FONDENTE /

SALSA AL MANGO

Weißer & Edelbitterschokoladetürmchen / Mangofruchtspiegel

White & dark chocolate turret / mango fruit sauce

EURO 98,00 PER PERSONA

Euro 98,00 pro Person

Euro 98,00 per person