



RISTORANTE FIRENZE
ENOTECA

SAN SILVESTRO 2019

GAMBERETTO IN TEMPURA / ASPARAGO DI MARE

Tempura-Garnele / Meeresspargel
Shrimp tempura / sea asparagus

ZUCCHINI / FORMAGGIO FRESCO / PROSCIUTTO DI CERVO

Zucchini / Frischkäse / Hirschrohschinken
Zucchini / cream cheese / deer raw ham

GRÜNER VELTLINER SMARAGD 2016 DOMÄNE WACHAU TERRASSEN

CREMA D'ASTICE / PRALINA DI CANCRO

Hummercrèmesuppe / Krebspraline
Lobster cream soup / cray fish praline

CAPELLINI / RAGÙ DI CODA DI BUE

Capellini / Oschsenschwanzragoût
Capellini spaghetti / ox tail ragout

BLAUFRÄNKISCH 2014 LEITHAKALK KOLLWENTZ

Großhöflein Neusiedlersee Hügelland

FILETTO DI SOGLIOLA / PUREA ALL'AGLIO / VERDURE JULIENNE / BURRO AI CAPPERI E LIMONE

Seezungenfilet / Knoblauchpüree / Gemüsejulienne / Kapern-Zitronenbutter
Filet of sole / garlic-potato puree / vegetable julienne / capers-lemon butter

CHARDONNAY 2016 I.G.T. LA PIETRA, CABREO RUFFINO TOSCANA

SORBETTO AL CASSIS / GRAPPA

Cassissorbet / Grappa
Blackcurrant sorbet / Grappa

MEDAGLIONI DI VITELLO / FEGATO D'ANATRA / SALSA AL VINO PORTO / RISOTTO AI PORCINI ED ARANCI

Kalbsmedaillons / Entenleber / Portweinjus / Steinpilz-Orangerisotto
Veal medallions / duck liver / port wine jus / boletus-orange risotto

MERLOT 2012 D.O.C.G. TENUTE PLANETA SICILIA

BROWNIE AL TRIPLE CIOCCOLATO / COMPOSTA DI BACCHE / PARFAIT ALLA VANIGLIA

Triple Schokolade Brownie / Beerenröster / Vanilleparfait
Triple chocolate brownie / stewed berries / Vanilla parfait

LA TUNELLA VERDUZZO COLLI DEL FRIULI

EURO 135,00 PER PERSONA IVA E COPERTO INCLUSO

Euro 135,00 pro Person inkl. aller Steuern und Gedeck

Euro 135,00 per person, including taxes and cover

EURO 189,00 PER PERSONA IVA, VINI COPERTO INCLUSO

Euro 189,00 pro Person inkl. aller Steuern, Weinbegleitung und Gedeck

Euro 189,00 per person, including taxes, wine and cover