



**RISTORANTE FIRENZE**  
**ENOTECA**

**MENU DI NATALE 2022**

**TARTARA DI VITELLO / CREMA AL TARTUFO / CAPPERI FRITTI**

Kalbstatar / Trüffelcrème / frittierte Kapern  
Veal tartar / truffle cream / diep fried capers



**CREMA DI BARBABIETOLA / QUENELLE AL RAFANO**

Rote Rübenrèmesuppe / Krennockerl  
Beetroot cream soup / horseradish dumplings



**RAVIOLI AI GAMBERETTI / BURRO ALL'ASTICE / POMODORI SCIOLTO**

Garnelenravioli / Hummerbutter / geschmolzene Tomaten  
Prawns ravioli / lobster butter / melted tomatoes



**FILETTO DI ROMBO ARROSTITO / SALSA ALLO ZAFFERANO / PUREA DI PATATE VIOLA /  
SPINACI IN FOGLIA**

Gebratenes Steinbuttfilet / Safransauce / violettes Erdäpfelpüree / Blattspinat  
Roasted turbot fillet / saffron sauce / violet potato mash / leaf spinach

**OPPURE/ oder/ or**

**MEDAGLIONI DI VITELLO / FEGATO D'OCA ARROSTITO / SALSA CREMOSA AI SPUGNOLI /  
RISOTTO AI PISELLI**

Kalbsmedaillons / gebratene Gänseleber / Morchelrahm / Erbsenrisotto  
Veal medallions / roasted goose liver / morel cream / pea risotto



**BROWNIE AL CIOCCOLATO / MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO / PARFAIT AL NOCCIOLA**

Schokolade-Brownie / weißes Schokolade-Mousse / Nougatparfait  
Chocolate brownie / white chocolate mousse / nougat parfait

**EURO 98,00 PER PERSONA**