



RISTORANTE FIRENZE
ENOTECA

SAN SILVESTRO 2020

PRALINA DI POLLO / INSALATA TABULÈ

Hühnerpraline / Taboulé-Salat
Chicken praline / tabbouleh salad

TARTARA DI TROTA SALMONATA / CETRIOLI ALLA PANNA / PASTA SFOGLIA

Räucherforellentartar / Rahmgurke / Blätterteig
Salmon trout tartare / creamy cucumber / puff pastry

GRÜNER VELTLINER SMARAGD 2016 DOMÄNE WACHAU TERRASSEN

CREMA DI BIETOLA / INVOLTINI DI CARPACCIO

Mangoldcrèmesuppe / Carpaccioröllchen
Mangold cream soup / carpaccio rolls

BIGOLI / SALSA ALL'ANATRA

Bigoli / Entensauce
Bigoli / duck sauce

BLAUFRÄNKISCH 2014 LEITHAKALK KOLLWENTZ

Großhöflein Neusiedlersee Hügelland

PESCATRICE / GOMBO / SPINACI / PATATE / LATTE DI COCCO

Seeteufel / Okraschoten / Spinat / Erdäpfel / Kokosmilch
Angler fish / okra / spinach / potato / coconut milk

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

GRANITA ALLA MELAGRANA

Granatapfel Granita
Pomegranate granita

SELLA DI CAPRIOLO / LENTICCHIE BELUGA / ROTOLO DI POLENTA

Rehrückenfilet / Belugalinsen / Polentaroulade
Saddle of deer / beluga lentils / polenta roulade

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

TORTA ALLA LIMETTA E PANNA / PARFAIT AL NOUGAT

Limettencrèmeschnitte / Nougatparfait
Lime cream tarte / nougat 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