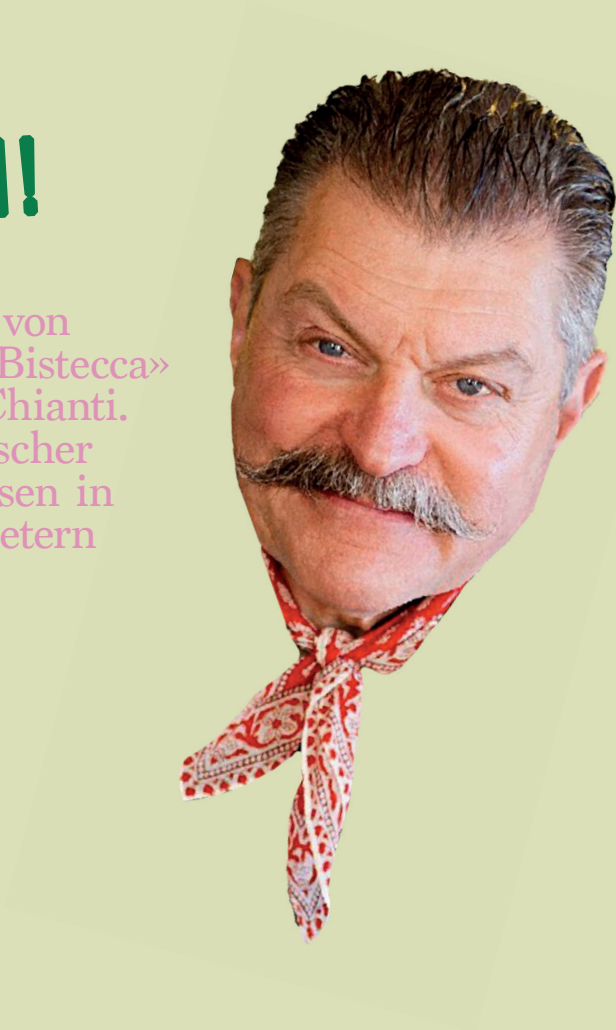


BISTECCA FIORENTINA & BUBBLES

SELEZIONE DARIO CECCHINI!

Sämtliches Fleisch beziehen wir von unserem Freund und «Gott des Bistecca» Dario Cecchini aus Panzano in Chianti. Die Rinder stammen aus biologischer Tierhaltung und weiden auf Wiesen in einem Naturreservat auf 1.800 Metern Höhe.



MENÙ BISTECCA

1. Beefsteak Tatar wie bei Dario Cecchini mit Umami Dressing aus 17 Komponenten
2. Dario Cecchinis Roastbeef mit Bergamotte-Salbei Mayo und Pflaumenstreusel
3. PPURA Urkorn-Pasta (Bio-Emmer aus der Toskana) mit Variation von Brastao al Midollo by Dario Cecchini - 4 Stunden geschmorte Rinderhaxe - mit Rosmarin-Crumble Rinderhaxe

Opzionale: Knochenmark mit Pecorino und Pilzmousse +18

4. BISTECCA ALLA FIORENTINA - DRY AGED 13|100G (AB 800g)

Das Prachtstück der Toskana mit jahrhundertalter Tradition: T-Bone Steak aus Filet und Rib-Eye (mit Knochen) Selezione Dario Cecchini. Mind. 21 Tage am Knochen gereift. Zart und von aussergewöhnlicher Qualität. Viva la ciccia!

BISTECCA PANZANESE 28|200g, 35|300g, 11|100g (AB 400g)

Das Herzstücks vom „Hintern“: Dieser Cut wurde nach Jahrhunderten von Dario Cecchini wiederentdeckt und nach dem Ortsnamen der Macelleria benannt. Zart und ohne Knochen.

CONTORNI

Trüffel-Parmesan Kartoffelpüree

Opzionale: Blattsalat mit Joghurt-Algendressing +8

5. TIRAMISU TOSCANO

Hausgemachter Tiramisù mit Cantucci-Kekschen statt Löffelbiskuits

MENÙ VEGGIE

1. Lauwarme Büffelmozzarella auf Endiviensalat mit Olivenpesto Bruschetta
2. Geschmorter Fenchel nach Mamma Luisas Rezept auf Parmesancreme
3. PPURA Urkorn-Pasta (Bio-Emmer aus der Toskana) mit Cime di Rapa und getrockneten Tomaten Crumble

4. GEGRILLTE PILZE

Gegrillte Pilze, salzige Zabaione, Stracciatella und Lakritz

CONTORNI

Trüffel-Parmesan Kartoffelpüree

Opzionale: Blattsalat mit Joghurt-Algendressing +8

5. TIRAMISU TOSCANO

Hausgemachter Tiramisù mit Cantucci-Kekschen statt Löffelbiskuits

CIN CIN
RAGAZZI



BUBBLES

VINO

SPUMANTE -BLANCHUS-TERRE DI CUSTODIA

Umbrien/Trebbiano, Grechetto/Tankgärung. Reife Steinfrüchte mit frischer Note.

GLAS 9 FLASCHE 38

FRANCIACORTA DOCG -BRUT- CA' DE PAZZI

Lombardei/90% Chardonnay, 10% Pinot/Bianco/Traditionelle Flaschengärung/18 Monate. Blumig, fruchtig, frisch/Mit Brioche-Note.

GLAS 11 FLASCHE 48

FRANCIACORTA DOCG -SATÉN- CA' DE PAZZI 58

Lombardei/100% Chardonnay/Traditionelle Flaschengärung/24 Monate. Brioche, Zitrusfrüchte, Mandel, Apfel/kombiniert mit einer cremig-seidigen Perlage

FRANCIACORTA DOCG -ROSÉ- CA' DE PAZZI 68

Lombardei / 50% Chardonnay, 50% Pinot Nero/Traditionelle Flaschengärung/24 Monate. Zarte Beeren-Noten./frisch. Von komplexer Schlichtheit.

CHAMPAGNER -BRUT- RUINART 128

57% Pinot Nero, 40% Chardonnay 3% Pinot Meunier/Traditionelle Flaschengärung /36 Monate. Reife Früchte, Mandel, Hefengebäck „Lovely Harmony!“ (Wine Specator. 91/100)

DOM PERIGNON -VINTAGE- 2013 298

PORSEO -BIANCO-ZIO PORCO WINES

Veneto/Vespaiolo, Gaganega / Sauvignon blanc/Maracuja, Birne, Pfirsich/Mineralisch mit leichter Kräuternote.

GLAS 9 FLASCHE 38

LE GRANCE 2019 -BIANCO- CAPARZO 58

Toscana/ Chardonnay, Sauvignon blanc und Traminer. Umfangreiches Aromaspektrum mit Anklängen von Gewürzen und Dörrobst. 9 Monate in kleinen Barrique Fässern.

ROSSO DI TOSCANA IGT -ROSSO- CAPARZO 38

Toscana/ Sangiovese/ Kirsche, dunkle Beeren. Leichte Kräuternote.

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2019 -ROSSO- BORGO SCOPETO 58

Toscana/ Sangiovese. Eingelegte Kirschen, Mandeln. Intensiv, fein, elegant.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2018 -ROSSO-CAPARZO 88

Toscana/ Sangiovese. Ein Top-Wein des historischen Brunello Produzenten: Waldbeeren, süße Gewürze, Kräuter. Rund, elegant, saftig. (James Suckling,94/100)

APERITIVO CON

LIMONCELLO SPRITZ 9

Limoncello/ Prosecco, Soda

VERMOUTH SODA 8

Carpano Antica Formula Vermouth rosso/ Soda

BIANCO SODA 8

Carpano Bianco Vermouth / Grapefruit/ Soda

AMERICANO CLASSICO 8

Campari/ Carpano Antica Formula Vermouth rosso/ Soda

PALERMO-TORINO 8

Americano im Carbo-Clique Style: Companion Aperitivo Sicilian Orange/ Carpano Bianco Vermouth/ Pfirsich Bitter/ Soda

NEGRONI CLASSICO 8

Campari/ Del Professore Dry Gin/ Carpano Antica Formula Vermouth rosso

CONTESSA NEGRONI 8

Negrone im Carbo-Clique Style: Companion Aperitivo Sicilian Orange/ Carpano Bianco Vermouth/ Del Professore Dry Gin

TODAY ONLY GIN TONIC 10

Del Professore Dry Gin/ Tonic

APERITIVO SENZA

SENZA SENZA ROSSO 8

Martini Vibrante 0.0%/ Grapefruitsherbet/ Limettensaft/ Soda

SENZA SENZA BIANCO 8

Martini Floreale 0.0%/ Zitronensherbet/ Orange/ Soda

SAN BITTER 0.1L 3 CRODINO 0.1L 3

BIRRA

PORETTI 0.33L 4

BIBITA

ACQUA MORELLI

Still / Sprudel

GLAS 0.25L 3
FLASCHE 0.75L 7

LEMONSODA 0.2L 3.5 ORANSODA 0.2L 3.5

DIGESTIVI

LIMONCINO DELL'ISOLA, CAFFO 6

Limoncello aus sonnengereiften Zitronen Kalabriens./Ohne Aromen/1.5 kg Zitronen pro Liter!

GRAPPA OPTIMA, NONINO 8

Eleganter Grappa von der 'Besten Destillerie der Welt 2019' laut Wine Enthusiast/3 Jahre im Eichenfass gelagert.

CAFÉ

ESPRESSO 2 ESPRESSO MACCHIATO 2.5

CIN CIN RAGAZZI

