

DIVINO

— FOOD & WINE —

TOSCANA - 14 OCTOBRE 2022

PAPPA AL POMODORO AL BASILICO CON RICOTTINA FRESCA

(Mousse de pain campagnard, tomate, basilic et huile de Toscane)

CROSTINI DI PANE SCIAPPO CON PATE' TOSCANO

(Pain toasté et paté de foie de volaille)

COLLE MASSARI MELACCE MONTECUCCO VERMENTINO 2021

•

FINOCCHIONA IGP, LARDO DI COLONNATA E,
PECORINO DI PIENZA CON SCHIACCIATA TOSCANO

(Charcuteries et fromages de Toscane avec focaccia aux raisin et sauge)

LA RIBOLLITA DI VERDURE TOSCANE

(Soupe de chou noir cuite 2 fois en cocotte, haricot et légumes de saison)

LA LASTRA VERNACCIA SAN GIMIGNANO RISERVA 2019

•

GNUDI DI RICOTTA E SPINACI AL DOPPIO BURRO E SALVIA

(Gnocchi de ricotta de brebis et épinard au beurre et sauge)

PICI AL RAGU' DI CINGHIALE

(Pâte "PICI" en sauce de marcassin braisé au vin rouge, laurier et baie de genièvre)

BOSCARELLI VINO NOBILE RISERVA 2017

•

LA BISTECCA DI MANZO ALLA FIORENTINA TRADIZIONALE,
SALE GROSSO E PEPE AL MULINELLO PATATE ARROSTITE

*(La véritable "Fiorentina" de race Chianina IGP servie avec flocon de sel,
poivre au moulin et pommes de terre rôties)*

GRATTAMACCO BOLGHERI SUPERIORE 2018

•

TORTA CO'I BISCHERI

(Gâteau typique de Pisa, à base de chocolat Pignon, riz et raisin)

VOLPAIA VIN SANTO 2015

MENU 70 € + ACCORD METS ET VINS 40 €

réservez votre table sur info@divino.lu