

I CHIOSTRI

RESTAURANT

MENÚ DEGUSTAZIONE

Minimo 2 persone

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo marinato al Chianti accompagnato con misticanze invernali e insalatina di mele verdi e biscotti al cumino

Sformatino di baccalà mantecato accompagnato con guazzetto di ceci profumato al rosmarino

PRIMI PIATTI

Passatina di ceci aromatizzata al tartufo nero con code di scampi fasciati al rigatino

Gnocchi alla zucca gialla serviti con salsa al taleggio e pere saltate

SECONDI PIATTI PESCE E CARNE

Trancio di salmone selvaggio avvolto nel rigatino Toscano accompagnato da verza brasata

Petto d'anatra Margot in crosta di pistacchi di Bronte con ristretto al Chianti Classico

DESSERT

Tortino di frolla alla mousse di cioccolato fondente e frutti rossi

Semifreddo al croccantino con salsa al cacao

€ 55,00 per persona

Compreso un calice di vino selezionato dal nostro sommelier
Tasse e servizio inclusi



GRAND HOTEL MINERVA
FIRENZE

I CHIOSTRI

RESTAURANT

TASTING MENU

Minimum 2 people

APPETIZERS

Marinated beef carpaccio in Chianti accompanied with winter salad and green apples salad with cumin seeds biscuits

Cod fish flan accompanied with chickpeas stew perfumed with rosemary

ENTREES

Chick peas soup flavored with black truffle and scampi tail wrapped in rigatino

Yellow pumpkin dumplings served with taleggio cheese and pears

MAIN COURSE FISH AND MEAT

Large slice of wild salmon wrapped in Tuscan rigatino accompanied by braised savoy cabbage

Margot duck breast in pistachio crust with red wine sauce

DESSERT

Pie pastry with dark chocolate mousse and red fruit

Crunchy parfait with cocoa sauce

€ 55,00 per person

Including sommelier suggested wine samplings
Service and tax included



GRAND HOTEL MINERVA
FIRENZE