

I CHIOSTRI
RESTAURANT

Menu Degustazione

~

Tasting Menu



GRAND HOTEL MINERVA

FIRENZE

I CHIOSTRI RESTAURANT



Prosciutto di Parma con rosa di melone Cantalupe alla menta Piperita

Parma Row ham with Cantalupe melon and peppermint

**Carpaccio di salmone leggermente affumicato su dadolata di pere
caramellate all'aceto di lamponi**

Carpaccio of smoked salmon on diced of pears caramelized to the vinegar
raspberries

**Gnudo di ricotta e basilico su passata di pomodorini ciliegia e gambero
al vapore**

Dumplings of ricotta cheese and basil on a bed of cherry tomatoes and
steamed prawn

Tortello ripieno di patate e pecorino di fossa, salsa al rosmarino e tartufo

Home-made potato and pecorino cheese Tortelli, with rosemary and
truffle sauce

Tagliata di tonno in crosta di sesamo, porri brasati

Cut of tuna in crust of sesame, braised leeks

Petto di anatra scaloppato su piccola melanzana alla parmigiana

Scalloped duck breast on little eggplant parmesan style

I CHIOSTRI RESTAURANT



Bavarese alle more di bosco con salsa inglese

Wild berries Bavarian with English sauce

Mousse alla cioccolata fondente con crema al Gran Marnier

Bitter chocolate mousse with Gran Marnier Sauce

€ 55.00 p.p.

Compreso un calice di vino selezionato dal nostro sommelier

Including sommelier suggested wine samplings

Tasse e Servizio inclusi / Service and tax included

Menu valido per minimo 2 persone / Menu valid for minimum 2 people