

I CHIOSTRI  
RESTAURANT

*Menu Degustazione*

~

*Tasting Menu*



GRAND HOTEL MINERVA

FIRENZE

# I CHIOSTRI RESTAURANT



**Savarin di carpaccio di manzo alla robiola con chicchi di melograno e pesto di noci**  
*Savarin of beef carpaccio with fresh cheese, grains of pomegranate and walnut pesto*

**Maltagliati alla farina di castagne con salsa alla zucca gialla e rigatino croccante**  
*Chestnut-flour home-made shreds of pasta with yellow pumpkin sauce and crispy rigatino*

**Crema di fegato di pollo, gelatina al Vin Santo, cucchiari al parmigiano**  
*Chicken liver cream, jelly Vin Santo, parmesan cheese spoon*

**Rollè di tacchinella farcita alle castagne con salsiccia profumata alla salvia**  
**Sformatino di cavolfiore e patate al rosmarino**  
*Roasted turkey-hen stuffed with chestnuts with sage perfumed sausage  
served with a cauliflower flan and rosemary potatoes*

## DOLCI - DESSERTS

**Piccolo monte bianco con salsa al rhum e gocce di cioccolato**  
*Small Mont Blanc (chestnut purée with whipped cream) with rhum sauce and chocolate*

**Caffè**  
*Coffee*

**Delizie del pasticciere**  
*Pastry Chef's specialities*

## BEVANDE - DRINKS

**Vino novello 2009**  
*Vino Novello (en primeur wine) 2009*

- € 45,00 p.p. -