

MENÙ INVERNO

PRIMI

PETTO D'ANATRA AFFUMICATO 12,00 €

Fenkolinsiemenillä savustettua ankanrintaa, porkkanapyrettä, sesongin sitrushedelmiä, punasikurisalaattia ja vinaigretteä

Fenkoliseemnetega suitsutatud pardiirind, porgandipüree, hooajalised tsitrusviljad ja punase salatsiguri vinegrett

SECONDI

RAGÙ DI CERVO E GNOCCHI 24,00 €

Kermainen peuraraguu, yrteissä paistettuja herkkutatteja ja gnoccheja

Kreemjas hirveraguu ürtidega praetud kivipuravike ja *gnocchi*'dega

POLLO MARINATO E ZUCCA A MANDOLIN 24,00 €

Rosmariinilla ja appelsiinilla marinoitua maissikananrintaa, paahdettua myskikurpitsaa ja timjamikastiketta

Rosmariini-apelsini marinaadis maisikanarind kúpsetatud kõrvitsa ja tүүmianikastmega

DOLCI

TORTA DI CIOCCOLATO AL CHIANTI 10,00 €

Chianti-viinillä maustettua suklaakakkua, persimonihedelmää, vaahdotettua Mascarpone-kermaa ja paahdettua mantelia

Chiantiga maitsestatud šokolaadikook, hurmaa, Mascarpone-vahu ja röstitud mandlitega



TaVOLàTa
RISTORANTE ITALIANO

FIN

EST

MENÙ INVERNO

PRIMI

PETTO D'ANATRA AFFUMICATO 12,00 €

Duck breast smoked with fennel seeds, carrot purée, seasonal citrus fruits, red endive salad and vinaigrette

Копченая на семенах фенхеля утиная грудка, морковное пюре, сезонные цитрусовые фрукты, салат из radicchio и соус винегрет

SECONDI

RAGÙ DI CERVO E GNOCCHI 24,00 €

Creamy deer ragout, pan-fried porcini mushrooms with herbs and gnocchi

Сливочное рагу из оленины, жареные белые грибы с пряными травами и ньокки

POLLO MARINATO E ZUCCA A MANDOLIN 24,00 €

Corn fed chicken breast in a rosemary and orange marinade with grilled butternut squash and thyme sauce

Кукурузный цыпленок в апельсиново-розмариновом маринаде, запеченная мускатная тыква и соус с тимьяном

DOLCI

TORTA DI CIOCCOLATO AL CHIANTI 10,00 €

Chianti chocolate cake, persimmon, whipped Mascarpone cream and roasted almonds

Шоколадный пирог с кьянти, хурма, сливочный крем с маскарпоне и жареный миндаль



TaVOLàta
RISTORANTE ITALIANO

ENG

RUS