

# Ristorante Toscana

MENÜ DI PASQUA 2025  
(Oster-Menü 18.04.-21.04.2025)

*Melonencocktail mit Flusskrebs  
und Lachstatar*

\*\*\*

*Ravioli gefüllt mit Spinat  
in Aurorasauce*

\*\*\*

*Perlhuhnbrust an Pfifferlingcremesauce  
dazu Drillingkartoffeln und grüner Spargel  
oder*

*Seewolffilet an Bärlauchcremesauce  
dazu Drillingkartoffeln und grüner Spargel*

\*\*\*

*Trilogie Osterkomposition  
Pistazien Cheesecake, Mousse au Chocolat, frische Früchte*

\*\*\*

**68,00 € pro Person**

\*\*\*

## Weinempfehlung

### Aperitivi

|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| Prosecco Brut 0,1 L             | Glas 6,00 € |
| Veneziano (Prosecco mit Aperol) | Glas 6,50 € |

### Vino Bianco (Weißwein)

|                       |               |            |
|-----------------------|---------------|------------|
| Sauvignon, St. Pauls  | Flasche 0,75L | Glas 0,1 L |
| Lugana                | 35,00 €       | 7,50 €     |
| Roero Arneis, Salvano | 35,00 €       | 7,50 €     |

### Vino Rosso (Rotwein)

|  |         |        |
|--|---------|--------|
| Primitivo, Carvinea                                | 35,00 € | 7,50 € |
| Barbera d'Alba, Salvano                            | 35,00 € | 7,50 € |
| Valpolicella classico superiore, Cantina Aldegheri | 35,00 € | 7,50 € |

### Unser Hauswein

|              |               |
|--------------|---------------|
| Pinot Grigio | Flasche 1,0 L |
| Merlot       | 26,00 €       |

