



TOSCANALAISET ILLALLISET MARIANKATU 18:ssa

13.11., 15.11. ja 20.11. klo 18:30

Menu tarjotaan *'alla familiare'* eli toscanalaiseen tyyliin jaettavilta vadeilta.
Tilaisuutta emännöi Sikke Sumari

MENÙ TOSCANO

ANTIPASTI

Taralli con cipolla e rosmarino – Sipuli- ja rosmariinitarallot
Frittata con funghi - Metsäsienifrittata
Olive marinate – Marinoidut oliivit

PRIMI

Ribollita – Toscanalainen papu-mustakaalikeitto ja grillattua juurileipää

SECONDI

Peposo – Toscanalainen, pippurinen lihapata
tai

Involtini di zucchini al forno con pomodorini secchi e mozzarella – kesäkurpitsakääryleet uunissa

CONTORNI

Patate al forno – Uunissa paahdetut perunat
Finocchi stufati – Haudutetut, karamellisoidut fenkolit
Ceci con aglio olio e rosmarino – Kikherneitä, valkosipulia, öljyä ja rosmariinia
Fagioli all'uccelletto e pane croccante – Canellinipapuja tomaattikastikkeessa ja grillattua leipää

DOLCI

Cantucci – Toscanalaisia mantelikorppuja
Torta ricotta e limone – Sitruunainen ricottakakku

Illallisen hinta on 68 € / hlö
Toscana keittokirja Siken nimmarlla 30 €

Viinit on valittu ruokalajeihin sopiviksi ja niitä saa sekä laseittain että pulloittain

BUON APPETITO!

Sikke Sumari, Maarit Kivilahti ja Toscana-illallistiimi