

托斯卡纳风味

Flavours of Tuscany

FERDINAND'S

Sapori di Toscana

RM300.00 per degustation set

AMUSE BOUCHE 餐前小点

CROSTINI NERI TOSCANI 托斯卡纳黑色烤面包片

这是一道经典的托斯卡纳开胃菜，意为“托斯卡纳风味的黑面包”。它由浓郁的鸡肝酱制成，佐以炒香的鳀鱼、酸豆、洋葱和鼠尾草，再以一抹甜型托斯卡纳圣酒慢炖收味。质朴与丰腴并存，完美诠释托斯卡纳的传统风味。

TARTARE DI MANZO CON TARTUFO E NOCCIOLE

黑松露榛子生拌牛肉

选用熟成牛肉手工剁制，拌入刨片松露与碎榛果，香气馥郁。

或

BACCALA MANTECATO 奶油鳕鱼慕斯

烘焙大西洋鳕鱼制成轻盈慕斯，搭配玉米粥与风干甜菜根酱，口味细腻清新。

CACCIUCCO ALLA LIVORNESE SOUP 利沃诺海鲜浓汤

源自托斯卡纳海滨城市利沃诺，是融合陆地与海洋风味的代表作。“Cacciucco”名称来自土耳其语“küçük”，意为“小”，象征使用当日捕获的小鱼小贝烹煮而成。汤中含有至少五种鱼类与贝类，加入番茄、大蒜、辣椒与红酒炖煮，浓郁鲜香，层次丰富。每一勺都交织着海的咸鲜、番茄的酸香与辣椒的暖意，佐以蒜香烤佛卡夏面包享用。

AGNELLO A BUGLIONE 阿米亚塔炖羊排

源自阿米亚塔山区的经典菜肴，“Buglione”在当地方言中意为“混合”。传统上以多种羊肉部位慢炖而成，物尽其用。精选多默羊排，搭配浓郁番茄酱慢火炖煮，肉质软嫩入口即化，酱汁香浓丰厚，尽显托斯卡纳风味的质朴与丰盛。

或

BACCALÀ COTTO SOTTO VUOTO IN OLIO EVO E SALVIA, SALSA LIVORNESE, SFOGLIE DI PANE TOSCANO TOSTATO

特级初榨橄榄油与鼠尾草低温慢煮鳕鱼，配佛罗伦萨酱与烤托斯卡纳面包片

大西洋鳕鱼柳以特级初榨橄榄油与鼠尾草低温烹调，再佐以佛罗伦萨酱与香脆托斯卡纳面包片。

托斯卡纳风味

Flavours of Tuscany

FERDINAND'S

Sapori di Toscana

RM300.00 per degustation set

DESSERT 甜点

TARTELLETTA CON MELA CARAMELLATA E GELATO ALLA VANIGLIA

焦糖苹果搭配香草冰淇淋

温热焦糖苹果塔，搭配香浓香草冰淇淋。

CANTUCCI TOSCANI CON VIN SANTO

托斯卡纳杏仁脆饼与圣酒

托斯卡纳传统杏仁脆饼搭配甜圣酒。

ADDITIONAL SPECIALITIES FROM THE TUSCAN REGION

托斯卡纳风味备选菜肴

GUANCIA DI MANZO COTTA A BASSA TEMPERATURA, FONDO AL CHIANTI CLASSICO,
PAVÉ DI PATATE CROCCANTE

低温慢煮牛脸颊肉配经典基安蒂酱汁与香脆马铃薯方块

以奇扬第红酒慢炖牛脸颊，酱香浓郁，配以香脆金黄的马铃薯块。

TRIPPA ALLA FIORENTINA

佛罗伦萨风味牛肚

佛罗伦萨传统名菜，展现托斯卡纳善用食材的烹饪精神。牛肚清洗后煮熟，再与熟透的番茄、洋葱及香草慢炖，汤汁浓稠、香气扑鼻，肉味醇厚。