



## Wine & Dine – Helmikuu 2010

### Talvinen tervehdys Toscaninista!

Edessäsi on ravintola Toscaninin uutiskirje Wine & Dine, joka on tarkoitettu kaikille Toscaninin ystäville. Esittelemme kuukauden viinin sekä jonkin ravintolallemme läheisen asian tai ruokatuotteen. Lisäksi otamme mielellämme vastaan ehdotuksia juuri Sinulta! Onko jokin tietty asia mikä sinua kiehtoo ravintolassamme eniten ja toivoisit siitä lisätietoa? Kerro meille ajatuksesi, niin huomioimme ne parhaamme mukaan tulevissa uutiskirjeissä!

Hyvää kevään odotusta!  
–Heli Öun, ravintolapäällikkö

### Tule viettämään Ystävänpäivää Toscaniniin!

Tule juhlistamaan Ystävänpäivää italialaisittain ravintola Toscaniniin, hyvän seuran, ruoan ja juoman parissa! Lauantaina 13.2. olemme avoinna klo 12.00-24.00 ja sunnuntaina 14.2. klo 18.00-24.00. Ystävänpäivän kunniaksi tarjoamme molempina päivinä pullon talon viiniä ja Bistecca al Rosmarinon kahdelle (Entrecôte, vihersalaattia, rucolaa, fenkolia ja papuja) yhteishintaan 86€.



#### Kuukauden viini

#### Kuukauden viininä on Helmikuussa toscanalainen Spezieri Rosso 2008.

Spezieri Rosso tulee Toscanasta, Col d'Orcian tilalta. Tilan on perustanut Della Ciaian suku 1700- luvulla. Myöhemmin 1800- luvulla tila siirtyi Servardiojen haltuun ja sittemmin Francheseille. Vuodesta 1973 alkaen tilaa on isännöinyt kreivi Francesco Marone Cinzano.

Spezieri Rosso on valmistettu Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon ja Cillegiolo rypäleistä. Viini on väriltään syvän tummanpunainen. Tuoksu on raikas ja intensiivinen ja siitä löytyy tummia hedelmiä ja hilloa. Maku on pehmeä ja kypsiin hedelmiin vivahtava. Viini on loistava kumppani punaiselle lihalle sekä pastaruuille.

**Toscaninissa Spezieri Rosso 2008 myynnissä helmikuun ajan hintaan:  
46€ pullo ja 11,20€ 16cl**

**Ruokalistamme on uudistunut.** Uutena alkuruokana on saatavilla mm. kylmäsavustettua tonnikalaa sekä crostineja neljällä täytteellä. Pääruoissa uutuuksia ovat tiikerirpurisotto sekä haudutettu porsaanpotka confit. Toki listalta löytyvät myös vanhat klassikkomme kuten Bistecca al Rosmarino kahdelle ja Ilmakuivatulla kinkulla, pinaatilla ja ricottajuustolla täytetty pastakäärö.

Bon Appetito!