

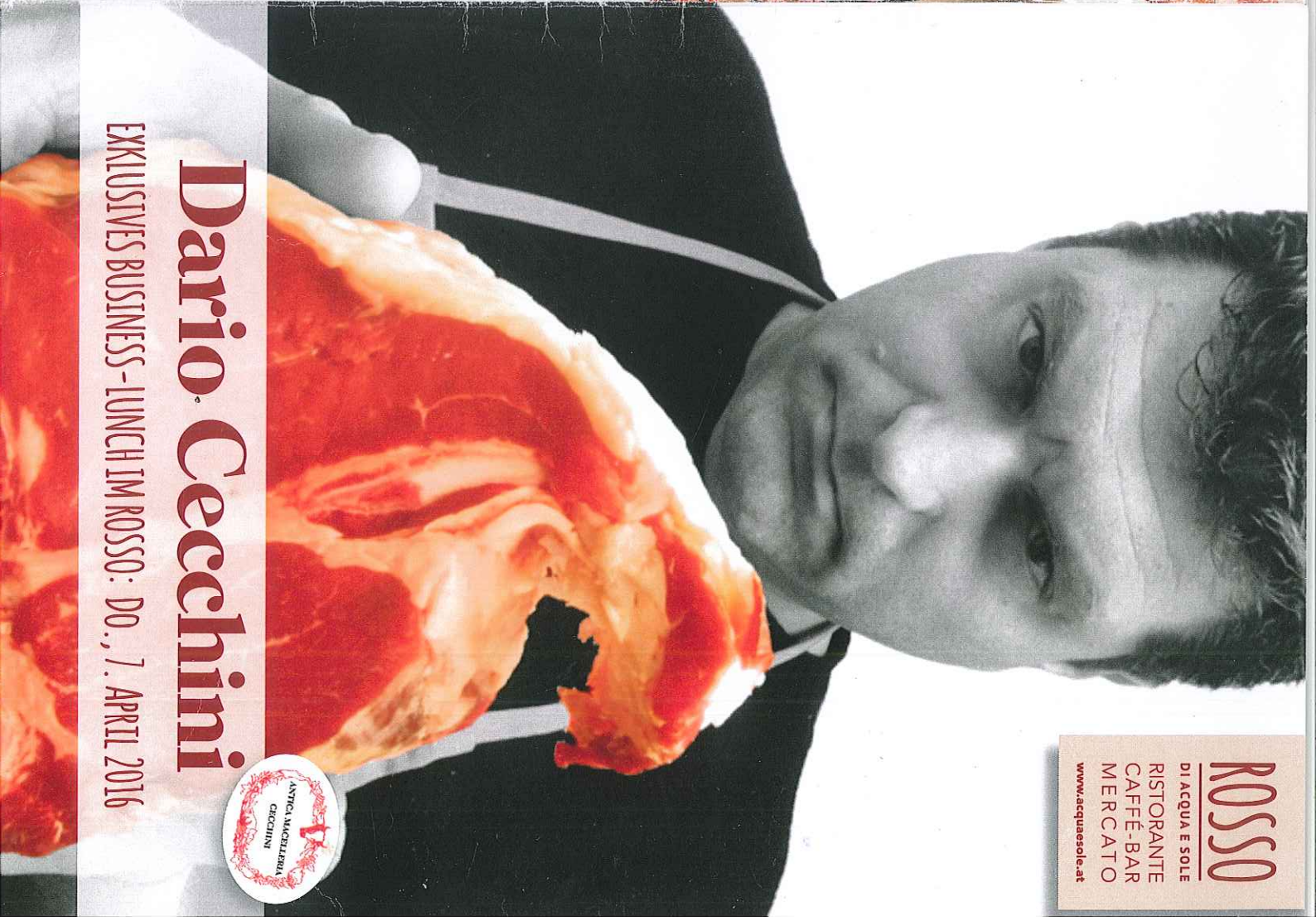


Ristorante **ROSSO** di Acqua e Sole
Weingartshofstr. 29
A-4020 Linz
www.acquasole.at

ROSSO
DI ACQUA E SOLE
RISTORANTE
CAFFÈ-BAR
MERCATO
www.acquasole.at

Dario Cecchini

EXCLUSIVES BUSINESS - LUNCH IM ROSSO: DO., 7. APRIL 2016





TO BEEF OR NOT TO BEEF

Ein unvergessliches Businesslunch können Sie sich mit Ihren besten Geschäftsfreunden am **Donnerstag, 7. April 2016** im **ROSSO** gönnen: »Trionfo della Bistecca« mit **Dario Cecchini**.

Dario Cecchini aus dem toskanischen Panzano bezeichnet sich selbst als der Gott des Fleisches. Internationale Medien wie Le Figaro oder die New York Times haben ihm den Titel »berühmtester Fleischer der Welt« verliehen. Der Autor Bill Buford widmete ihm in seinem Bestseller »Hitze« den wichtigsten Teil seines Buches. Jamie Oliver ist lange Jahre sein Freund und selbst Prinz Charles ist ein Fan von ihm.

Dario Cecchini ist also in der kulinarischen Szene – und darüberhinaus – kein Unbekannter. Eigentlich verlässt er nie seine Heimat Panzano. Sein Standpunkt ist: Wer seine unverfälschten, echten, regionalen Produkte genießen möchte, muss zu ihm ins Chianti kommen. Für das **ROSSO di Acqua e Sole** macht er aber eine Ausnahme:

Am Donnerstag, 7. April 2016, wird er im ROSSO ein besonderes Mittagsmenü kredenzen: Trionfo della bistecca.

Der Höhepunkt davon: Das Bistecca Fiorentina, das niemand anders so zelebrieren kann wie Dario. Denn die Menüfolge wird nicht einfach aufgetragen, sie wird regelrecht performt: Dario ruft mit einer Schalmel um Aufmerksamkeit, die mystischen Glockenklänge von »Hells Bells« von AC/DC erfüllen den Raum und mit dem lautstarken Ruf »To beef or not to beef« hält er mit einem breiten Lachen die fertigen Bistecca-Stücke gen Himmel. Die Stimmung ist jedesmal ansteckend, mit jedem Gang steigt der Geräuschpegel. Das Konzept heißt also: »In Convivio«, gemeinsam mit Freunden essen. Perfekt für ein unvergessliches Geschäftsessen.

Reservierungen bitte unter

Tel.: +43 (0)699 1111 22 12 oder **E-Mail: rosso@acquaesole.at**

Preis/Person: € 104,-. Beginnzeit: 11.30 Uhr, Dauer: ca. 3–4 Std.
Maximale Personenanzahl: 65. Ihre Reservierungen sind verbindlich.
Allfällige Stornierungen ab 7 Tage vor dem Event (1.4.16) müssen wir leider mit 100% verrechnen (außer es findet sich ein Ersatz).

Ristorante ROSSO di Acqua e Sole,
Weingartshofstr. 29, A-4020 Linz. www.acquaesole.at

Trionfo della bistecca

con *Dario Cecchini*



DAS MENÜ

€104,-/Person

Finocchiona e Crostini di Burro del Chianti

Fenchel-Salami und Crostini mit Chianti-Butter

Tonno del Chianti

Toskanische Spezialität mit »Ozeanflair«

Chianti crudo

Toskanisches Beef tartar

Pinimonio di verdure dell'orto

Frisches Gartengemüse mit Olivenöl-Dip

Carpaccio di culo

Carpaccio vom Rumpsteak

Bistecca Panzanese, Costata e Bistecca alla Fiorentina

Kurz gebratene Stücke vom Hüft-, Club- und T-Bone-Steak

Profumo del Chianti

Der Duft des Chianti: Darios Kräuter-Salz-Kreation

Fagioli all'olio extravergine

Toskanische Bohnen in Olivenöl extra vergine

Torta all'olio

Olivenöl-Kuchen

ROSSO

DI ACQUA E SOLE
RISTORANTE
CAFFÈ-BAR
MERCATO

www.acquaesole.at