

ROSSO

DI ACQUA E SOLE

RISTORANTE

CAFFÉ-BAR

MERCATO

www.acquaesole.at



Trionfo della bistecca

DARIO CECCHINIS ORIGINALMENÜ: DO., 20.4.17

WEINEMPFEHLUNG

Exklusive Weinbegleitung (präsentiert von Michele & Giacomo Satta)

Michele & Giacomo Satta präsentieren Ihnen 5 zu den Menüfolgen abgestimmte Weine aus ihrem Weingut im Bolgheri 42,-

Weine offen	1/8 l	0,75 l
2015 Vermentino Michele Satta, Bolgheri	4,20	25,-
2016 Vermentino/Sauvignon Blanc, „Costa di Giulia“ Michele Satta, Bolgheri	6,40	36,-
2016 Bolgheri Rosato DOC (Syrah, Sangiovese, Merlot) Michele Satta, Bolgheri	5,-	28,-
2014 Dolcetto „Sori Costafiore“ Alario Claudio, Diano d'Alba, Piemonte	4,20	25,-
2014 Barbera „Valetta“ Alario Claudio, Diano d'Alba, Piemonte	6,80	38,-
2013 Bolgheri Rosso Superiore „Piastraia“ (Sangiovese, Syrah, Merlot, CS), Michele Satta, Bolgheri	8,90	49,-
2012 Sangiovese „Cavaliere“ Michele Satta, Bolgheri	11,30	62,-
2012 Sangiovese „Petresco“ Le Cinciole, Panzano in Chianti, Toskana	8,90	49,-
Flaschenweine	1/8 l	0,75 l
2013 Bolgheri Rosso Superiore „Piastraia“ (Sangiovese, Syrah, Merlot, CS), Michele Satta, Bolgheri	8,90	49,-
2012 Sangiovese „Petresco“ Le Cinciole, Panzano in Chianti, Toskana	8,90	49,-
2012 Sangiovese „Cavaliere“ Michele Satta, Bolgheri	11,30	62,-
2011 Sangiovese Fontalloro Felsina-Seradenga, Beradenga, Toskana		78,-
2012 Sangiovese „Flacianello“ Fontodi, Panzano in Chianti		96,-
2012 Bolgheri Rosso Superiore, „I Castagni“ (Cabernet Sauvignon, Syrah, Teroldego), Michele Satta, Bolgheri		96,-
2012 „Camalaione“ (Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot) Le Cinciole, Panzano in Chianti		72,-
2012 Barolo „Sorano“ Alario Claudio, Diano d'Alba, Piemonte		60,-

Trionfo della bistecca

con *Dario Cecchini* 

DAS ORIGINALMENÜ (€104,-/p.P.)

Pinzimonio di verdure dell'orto
Frisches Gartengemüse mit Olivenöl-Dip

Finocchiona con olive all'arriancia, Burro del Chianti e Bruschette
Fenchel-Salami mit in Orangen eingelegten Oliven, Chiantibutter (pürrierter toskanischer Lardo mit Kräutern) und gegrillten Brötchen mit Olivenöl

Sushi del Chianti
Darios Beef Tartar

Tonno del Chianti alla marinara
»Besser als Thunfisch«: Darios Spezialität aus Schweinefleisch

Carpaccio di culo
Carpaccio von der Hüfte des Chianina-Rindes (Toskana)

Fagioli all'olio extravergine
Toskanische Bohnen in Olivenöl extra vergine

Grande griglia di Bistecca
*Bistecca Panzanese, Costata & Fiorentina:
Kurz gebratene Stücke vom Hüft-, Club- und T-Bone-Steak*

Torta all'olio
Olivenöl-Kuchen

Caffé & Grappa Cecchini

GEDECK: *Profumo del Chianti: Darios Kräuter-Salz-Kreation
»Der Duft des Chianti«, Brot, Olivenöl Extra Vergine*

ROSSO
DI ACQUA E SOLE
RISTORANTE
CAFFÉ-BAR
MERCATO
www.acquaesole.at

ROSSO

DI ACQUA E SOLE

RISTORANTE
CAFFÉ-BAR
MERCATO

www.acquasole.at

Pranzo con Dario

DARIO CECCHINI IM ROSSO: DO, 20.4.17



WEINEMPFEHLUNG

Weine offen	1/8 l	0,75 l
2015 Vermentino Michele Satta, Bolgheri	4,20	25,-
2016 Vermentino/Sauvignon Blanc, „Costa di Giulia“ Michele Satta, Bolgheri	6,40	36,-
2016 Bolgheri Rosato DOC (Syrah, Sangiovese, Merlot) Michele Satta, Bolgheri	5,-	28,-
2014 Dolcetto „Sori Costafiore“ Alario Claudio, Diano d'Alba, Piemonte	4,20	25,-
2014 Barbera „Valetta“ Alario Claudio, Diano d'Alba, Piemonte	6,80	38,-
2013 Bolgheri Rosso Superiore „Piastraia“ (Sangiovese, Syrah, Merlot, CS), Michele Satta, Bolgheri	8,90	49,-
2012 Sangiovese „Cavaliere“ Michele Satta, Bolgheri	11,30	62,-
2012 Sangiovese „Petresco“ Le Cinciole, Panzano in Chianti, Toskana	8,90	49,-
Flaschenweine	1/8 l	0,75 l
2013 Bolgheri Rosso Superiore „Piastraia“ (Sangiovese, Syrah, Merlot, CS), Michele Satta, Bolgheri	8,90	49,-
2012 Sangiovese „Petresco“ Le Cinciole, Panzano in Chianti, Toskana	8,90	49,-
2012 Sangiovese „Cavaliere“ Michele Satta, Bolgheri	11,30	62,-
2011 Sangiovese Fontalloro Felsina-Seradenga, Beradenga, Toskana		78,-
2012 Sangiovese „Flacianello“ Fontodi, Panzano in Chianti		96,-
2012 Bolgheri Rosso Superiore, „I Castagni“ (Cabernet Sauvignon, Syrah, Teroldego), Michele Satta, Bolgheri		96,-
2012 „Camalaione“ (Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot) Le Cinciole, Panzano in Chianti		72,-
2012 Barolo „Sorano“ Alario Claudio, Diano d'Alba, Piemonte		60,-

Pranzo con Dario

Das A-la-carte-Mittagsmenü mit Dario Cecchini: Wählen Sie einzelne Lieblings Speisen selbst aus. Die Mittagskarte gibt es von 11.30 bis 14 Uhr.

DIE MITTAGSKARTE

Finocchiona con olive all'arriana,

Burro del Chianti e Bruschette (€13,80)

Fenchel-Salami mit in Orangen eingelegten Oliven, Chiantibutter
(pürrierter toskanischer Lardo mit Kräutern) und gegrillten Brötchen mit Olivenöl

Tris Cecchini (€24,80)

Sushi del Chianti: Darios Beef Tartar

Carpaccio di culo: Carpaccio von der Hüfte des toskanischen Chianina-Rindes

Tonno del Chianti: Darios »Thunfisch-Spezialität« aus Schweinefleisch

Grande griglia di bistecche (€48,-)

Bistecca Panzanese, Costata Fiorentina (ca 300 g):
Medium rare gebratene Stücke vom Chianina-Rind

Torta all'olio (€4,50)

Olivenöl-Kuchen



GEDECK (€3,50): Pinzimonio di verdure dell'orto: Frisches Gartengemüse mit Olivenöl-Dip, Fagioli all'olio extravergine: Toskanische Bohnen in Olivenöl extra vergine, Profumo del Chianti: Darios Kräuter-Salz-Kreation »Der Duft des Chianti«, Brot, Olivenöl extra vergine

ROSSO

DI ACQUA E SOLE

RISTORANTE
CAFFÉ-BAR
MERCATO

www.acquaesole.it

Buon Appetito!

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