

**ROSSO**

DI ACQUA E SOLE  
RESTAURANT &  
DELIKATESSEN  
[www.acquaesole.at](http://www.acquaesole.at)

**Buon Appetito!**

Ristorante **ROSSO** di Acqua e Sole  
Weingartshofstr. 29  
A-4020 Linz  
[www.acquaesole.at](http://www.acquaesole.at)



# Trionfo della bistecca

con Dario Cecchini



## TO BEEF OR NOT TO BEEF

Einen unvergesslichen Abend wird Dario Cecchini mit Ihnen heute Abend zelebrieren. Ihm zur Seite steht sein bewährtes Küchenteam aus Panzano sowie Federico Manetti (Weingut Fontodi). Lorenzo Chini aus der Antica Macelleria aus Gaiole in Chianti schickt einen Gruß aus der Küche.

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 heute wieder eine Ausnahme.

Der Höhepunkt des Abends: 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 Schalmei 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 einen unvergesslichen Abend.



# Trionfo della bistecca

con Dario Cecchini



## DAS ORIGINALMENÜ (€104,-/p.P.)

Saluti di Lorenzo Chini

*Gruß aus der Küche von Lorenzo Chini  
(Antica Macelleria aus Gaiole in Chianti)*

Pinzimonio di verdure dell'orto

*Frisches Gartengemüse mit Olivenöl-Dip*

Finocchiona con olive all'arrianca, Burro del Chianti e Bruschette

*Fenchel-Salami mit in Orangen eingelegten Oliven, Chiantibutter  
(pürierter 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 Bistece

*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  
RESTAURANT &  
DELIKATESSEN  
www.acquaesole.at