

27 February 2014
Thursday

Gaia
Ristorante

Affettati Misti Toscani e Crostini alla Spuma di Gota
Assorted cold cuts and crostini

Zuppa di Farro e Pane con Olio di Madremignola e Tartufo Nero
Spelt soup with Tuscan bread and extra virgin olive oil from Pisa hills and black truffle

Pasta Trafilata al Bronzo con Salsa di Cinghiale al Chianti con Pecorino di S. Rossore
Bronze pressed pasta with wild boar ragout, shaved sheep aged pecorino cheese

Carne di Mucca Pisana Scottata con Tartufo di San Miniato e Olio Novello
Grilled Pisa caw meat sirloin with shaved white truffle and new vintage olive oil

Torta co' Bischeri con Zabaione al Vin Santo
Typical Pisa filled pie with grapes, pine nuts with Vin santo wine sabayon