



Tänapäeval ei serveerita napsude juurde üksnes mõrušokolaadi, vaid erinevaid maiuseliike pähklišokolaadist valge šokolaadini.




sisaldusele sobitada. Näiteks Toskaana tuntud šokolaadimaja Amedei hiilgab teiste omasuguste hulgas haruldase Venetsueela kakao Chuao kasutamisega. Seda, muide, peetakse ka maailma parimaks. Kui kakaosisaldus on üle 70%, sobib maiustuse juurde näiteks Fillioux Reserve'i konjak, Bas'i armanjakk Laberdolive'ilt või kuulus ühe linnase viski Bruichladdichilt. Tünnis laagerdunud grappa Nonino

Riserva Antica Cuvée on väärikas partner isegi 100% kakaosisaldusega šokolaadi kõrvale.

Veinid, mis sobivad šokolaadi iseloomuga, peaksid olema mahlased, imeõrna magusa noodi ja vähesse tanniiniga. Samuti peaks alkoholi protsent olema suhteliselt kõrge. Viimase generatsiooni maitseeksperdid on välja toonud kaks lemmikut – veinimaja Duca di Salaparuta mahlane Antico

Liquore Amarascato sobib ideaalselt šokolaadivahuga ning ürtidega täiustatud maitseelamust pakuv Piemonte piirkonna lipulaev Barolo Chinato käib käsikäes iga kvaliteetse mõrušokolaadiga.

Traditsioonist edasiviivamat jõudu pole tegelikult olemas, sest juba maiade ja asteekide tsivilisatsioonis segati kokku kakaoubadest ja rohelistest piprast šokolaadijooki *xocoatl*. 

TOSCANA

Tere lugupeetud „Gentelmann” lugeja!

Meil on hea meel kutsuda Teid uuenenud Toscana restorani, mis on tulvil sõbralikkust, maitsvaid veine, hõrgutavaid roogasid ning hubast atmosfääri. Me nimetame ennast Itaalia restoraniks kuna kõik meie retseptid, toorained, veinid, kohvi ja isegi vesi pärinevas Itaaliast, kuna meie ruumikujundus on Itaalia pärane ja kuna restorani omanik Roberto Stefano Lauterio on pärit Itaaliast ning aitab meie maitsvate roogade retsepte koostada.

Toscana avati kolm aastat tagasi aadressil vene 6 ning selle aasta veebruaris läbisime uuenduskuuri. Oleme nüüd uue välimuse ja sisuga kuid endiselt kvaliteetne Itaalia restoran. Pakume Teile „lounge” korrusel kergemaid ning kiiremini valmivaid sööke ja seda vähem formaalses atmosfääris. Alumisel korrusel ootab Teid endiselt „a la carte” menüü, mis rahuldab kindlasti ka kõige nõudlikuma gurmaani maitsemeeled ja seda klassikalises ning rikkalikus keskkonnas.



Meie veinivalik koosneb ainult Itaalia veinidest. Esindatud on kõik tähtsamad veini tootvad maakonnad põhjast lõunasse – Lombardiast Sitsiiliani – Šveitsi piirist Aafrika piirini. Meie veinivalik on nii eriline, et te ei leia enamuse veine kusagilt mujalt Eestist ja nii eksklusiivsed, et valmistavad üllatusi ka veiniekspertidele

Alates aprillist pakume äripäeviti „lounge” korrusel ka spetsiaalset päevapraadi hinnaga 95 krooni.

Ootame kõiki „Gentelmann” ja nende kaaslaseid tutvuma meie menüüga ning tervitame teid aprilli lõpuni uue sõpruse nimel -10% soodustusega (va eripakkumised).

Reserveeringuid saate teha helistades numbril 6 45 00 45

www.toscana.ee