

Toscane, land van zacht glooiende heuvels, pijnboompitten, cipressen en hier en daar een boerderij. Het strekt zich uit van de Middellandse zee tot aan de Apennijnen. Op culinair gebied heeft Toscane het nodige te bieden. Toscanen gebruiken ingrediënten van goede kwaliteit vooral veel verse kruiden dat genoeg voorhanden is.

**ceasar salade**

met kruiden croutons, Parmezaanse kaas en gerookte kip

**salade mozzarella**

met tomaatjes, rode ui en basilicum

**pastasalade**

met ricotta crème en snippers van gerookte zalm

**mortadella**

in knoflookolie en pijnboompitten

**Romeinse salade**

met wedge van gekookte eieren, olijven en mayonaise

**olijvenparade**

met diverse olijven, appelkappertjes, peperoni's, artisjokken en uienringen

**canneloni gevuld met kalfsgehakt**

en een saus van zoete paprika's

**lasagne tradizionalmente**

gewoon zoals het hoort zonder hippe grapjes

**balletjes gehakt in Italiaanse tomatensaus**

**vegetarische ravioli**

van geitenkaas met champignonsaus en prei

**Toscaanse risotto**

met gegrilde courgettes

**tagliatelle**

met rozemarijn en tonijn, olijfolie en een vleugje knoflook

**scalopini riempino**

dunne varkensbiefstuk gevuld met ham en kaas in een saus met Toscaanse wijn

**gezellige Italiaanse broodmand**

met pesto boter

