

Palio

16 agosto 2017

Carpaccio d'anatra affumicato, cubetti di pecorino di Pienza, fave verdi e vinaigrette al lime
Smoked duck carpaccio, pecorino of Pienza, broad beans and lime vinaigrette
Carpaccio fumé de canard, des cubes de pecorino de Pienza, fèves et vinaigrette au citron vert

Ravioli di burrata e pomodorini secchi con salsa d'amatrice e guanciale croccante di "cinta"
Ravioli stuffed with burrata cheese and sun-dried tomatoes in amatriciana sauce with crispy Cinta Senese bacon
Raviolis de fromage burrata et tomates séchées au soleil en sauce à l'amatriciana avec du lard croustillant de Cinta Senese

Entrecote di vitella di latte con salsa al finocchietto selvatico servita con broccoletti, scalogno e carotine
Veal entrecote with wild fennel sauce served with broccoli, shallots and carrots
Entrecôte de veau avec sauce au fenouil sauvage servi avec du brocolis, les échalotes et les carottes

Anguria al maraschino servita con gelato misto di crema e menta
Watermelon with Maraschino served with mixed ice-cream of custard and mint
Pastèque au Maraschino servi avec du glace panachée à la crème et à la menthe

Vini:

Vermentino Bolgheri Doc - 2016

(100% Vermentino)

Marchesi Antinori, Tenuta Guado al Tasso, Loc. Bolgheri - Livorno

Argiano 2015 - Rosso di Montalcino

(100% Sangiovese)

Tenuta di Argiano, Sant' Angelo in Colle, Montalcino - Siena

€ 95,00

tasse e servizio inclusi / taxes and service included / taxes et service compris