

Palio

2 luglio 2017

Tortino di carciofi in crema di pecorino e rigatino croccante
Warm artichokes pie served with warm cream of Pecorino and crispy bacon
Petite tourte de artichauts servi avec crème chaud de fromage de Pienza et lard

Risotto alle punte di asparagi, formaggio erborinato e stagionato e chicchi di melograno
Risotto with asparagus tips, matured herb cheese and grains of pomegranate
Risotto avec pointes d'asperges, fromage affiné aux herbes et grains de grenade

Faraona imperiale disossata e farcita con scalogno e patata rossa servita con broccoletti
Boned Imperial Guinea fowl stuffed with shallots and red potato served with broccoli
Pintade Imperial désossée et farcie aux échalotes et pommes de terre rouge servi avec du brocolis

Panna cotta alla pesca
Peach cream pudding
Crème cuit à la pêche

Vini:

Albia 2016 - Igt di Toscana
(Sauvignon blanc, Chardonnay, Malvasia bianca)
Barone Ricasoli, Gaiole in Chianti, Siena

Brolio 2013 - Chianti Classico
(Sangiovese 80%, Merlot 15%, Cabernet Sauvignon 5%)
Barone Ricasoli, Gaiole in Chianti, Siena

€ 95,00

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