

San Silvestro 2017

Vellutata di porri con mandorle tostate e dadolata di pane croccante al rosmarino

Cream of leek soup with toasted almonds and rosemary crispy bread
Crème de poireaux avec amandes rôties et du pain crouquant au romarin

Paccheri al ragu magro d'anatra con julienne di carciofi e granella di pistacchio

Smooth macaroni with duck ragoût and julienne artichokes and chopped pistachios
Macaroni chevronné au ragoût de canard avec artichauts julienne et les pistaches hachées

Controfiletto di manzo Chianino insaporito al tartufo

Sirloin of "Chianina" t-bone steak flavored with truffle
Contre-filet de bœuf "Chianina" assaisonné à la truffe

Soufflé di zucca gialla, scalogno e pecorino di fossa

Soufflé of yellow pumpkin, shallot and pecorino cheese
Soufflé de courge jaune, échalotte et tomme de brebis

Tortino di mele con crema al pistacchio

Apples soufflé served with warm cream of pistachio
Pommes soufflé avec crème chaude de pistache

Calice di Franciacorta brut Enrico Gatti

(100% Chardonnay)

Chianti Classico Brolio 2015

(Sangiovese 80%, Merlot 15%, Cabernet sauvignon 5%)

€ 95,00

acqua minerale, tasse e servizio inclusi nei prezzi
mineral water, taxes and service included / eau mineral, taxes et service compris