

# Palio

## 2 luglio 2018

Soufflé di melanzane alla parmigiana in salsa tiepida di pomodoro e basilico  
Aubergine casserole soufflé with lukewarm tomato sauce and basil  
Soufflé d'aubergines au parmigiana dans une sauce tomate chaude et basilic

\*\*\*\*\*

Paccheri al ragù magro d'anatra con guancialetto croccante, timo e lamelle di mandorle  
Smooth macaroni with duck ragout with crispy bacon, thyme and almond  
Macaroni lisse avec ragout de canard avec du lard croustillant, thym et amandes

\*\*\*\*\*

Tagliata di "Chianina" su salsa di fave verdi e pecorino con misticanza  
Sirloin of "Chianina" t-bone steak on broad bean sauce and pecorino cheese with "misticanza" salad  
Tranches de côte à l'os de boeuf de race "Chianina" sur la sauce de fèves et tomme de brebis avec salade mélangée

\*\*\*\*\*

Crema catalana al pistacchio e gelato alla nocciola  
Catalan cream with pistachio and hazelnut ice cream  
Crème catalane avec pistache et glaceaux noisettes

### Vini:

Torricella, IGT di Toscana 2015  
(80% Chardonnay e 20% Sauvignon Blanc)  
Barone Ricasoli, Gaiole in Chianti, Siena

Argiano 2016 – 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