

Palio

16 agosto 2018

Crema di cavolfiore giallo con spinaci freschi e mortadella maremmana croccante
Lukewarm cream of yellow cauliflower and with fresh spinach and crispy Maremma mortadella
Crème tiède de chou-fleur jaune avec épinards frais et mortadelle croustillante maremmana

Risotto rosso su riduzione di cicoria, gocce di formaggio fresco e fragole
Red risotto with chicory, fresh cheese and strawberries
Risotto rouge avec chicorée, fromage frais et fraises

Ventaglio di petto d'anatra glassato al forno con Chianti e scalogno
servito di purè di patate gratinata al forno
Slices of duck breast glazed in the oven with Chianti and shallot served with mounds of potato purée au gratin
Magret de canard glacé au four avec Chianti et échalote servi servi avec du purée de pommes de terre au gratin

Mela cotta al Grand Manier e polvere di caffè
Baked apple with Grand Manier and coffee powder
Pommes au four au Grand Manier et café en poudre

Vini:

Castello di Pomino, DOC di Toscana 2017
(Chardonnay e Pinot Bianco)
Marchesi de' Frescobaldi, Tenuta Castello di Pomino, Pomino, Firenze

Brolio 2015 - 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