

Palio

20 ottobre 2018

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

Pici senesi con porcini e scaglie di pecorino di Pienza
Homemade Pici with mushrooms and Pienza Pecorino
Pici maison avec tomme de brebis et cèpes

Tagliata di controfiletto di "Fiorentina" di manzo "Chianino"
su crema di fave verdi servita con soufflé di porcini
Sirloin of "Chianina" t-bone steak on broad beans cream, served with mushrooms soufflé
Tranches de côte à l'os de bœuf de race "Chianina" cuit à la braise sur la crème de fèves servi avec soufflé des cèpes

Tortino di mele con crema tiepida al pistacchio e velo di vaniglia
Apples soufflé served with lukewarm cream of pistachio
Pommes soufflé avec crème tiède de pistache et poudre de vanille

Vino

Brolio 2016 - Chianti Classico
(Sangiovese 80%, Merlot 15%, Cabernet Sauvignon 5%)
Barone Ricasoli, Gaiole in Chianti, Siena

Acqua minerale e caffè

€ 70,00

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