

Palio

2 luglio 2019

Vitello tonnato alla “Mangia” con sedano e capperi
Cold veal with tuna sauce served in “al Mangia” style with celery and capers
Veau froid à la sauce au thon avec céleri et câpres

Raviolo di burrata con salsa leggermente piccante e pancetta di grigio brado
Burrata ravioli with tomato sauce, bacon of “grigio brado” (grey pork bred in the wild) and just a little hot pepper
Raviolis farcis à la burrata avec lard de “Grigio Brado” (porc gris élevés à l'état sauvage), sauce tomate légèrement piquant

Petto d’anatra glassata al Chianti con scalogno accompagnata da insalatina di finocchio e spinacino
Glazed duck breast with Chianti and shallot served with fennel and baby spinach salad
Magret de canard glacé au Chianti et échalotes servi avec salade de fenouil et épinards

Pannacotta alla vaniglia su salsa di arancia e zenzero
Vanilla panna cotta with orange and ginger sauce
Panna cotta à la vanille avec sauce à l'orange et au gingembre

Vini:

Villa Antinori Toscana Bianco IGT 2018
(Pinot Bianco, Pinot Grigio, Trebbiano, Malvasia, Riesling)
Marchesi Antinori, Tenuta di Tignanello S. Casciano Val di Pesa (Fi)

Chianti Classico Rocca di Montegrossi 2017
(91% Sangiovese – 5% Canaiolo – 4% Colorino) (Biologico)
Marco Ricasoli Fridolfi, Monti in Chianti, Gaiole in Chianti (Si)

€ 95,00

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