

San Silvestro 2018

Entrée di benvenuto con calice di Franciacorta brut Enrico Gatti

Welcome entrée with a flute of Franciacorta brut Enrico Gatti
Entrée de bienvenue avec en flûte de Franciacorta brut Enrico Gatti

Tomino alla griglia con tortino di patate e pancetta croccante

Grilled Cheese "Tomino" with crispy bacon and potato cake
Fromage "Tomino" grillé avec gratin de pommes de terre et lard croustillant

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

Chianti Classico Rocca di Montegrossi 2015

(Biologico: 91% Sangiovese - 5% Canaiolo - 4% Colorino)

Marco Ricasoli Fridolfi

€ 85,00

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