

# Palio

## 2 luglio 2022

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

\*\*\*\*\*

Risotto alle punte di asparagi, formaggio erborinato e stagionato e chicchi di melograno  
Risotto with asparagus tips, matured herb cheese and grains of pomegranate  
Risotto avec pointes d'asperges, fromage affiné aux herbes et grains de grenade

\*\*\*\*\*

Faraona imperiale disossata e farcita con scalogno e patata rossa servita con broccoletti  
Boned Imperial Guinea fowl stuffed with shallots and red potato served with broccoli  
Pintade Imperial désossée et farcie aux échalotes et pommes de terre rouge servi avec du brocolis

\*\*\*\*\*

Panna cotta alla pesca  
Peach cream pudding  
Crème cuit à la pêche

### Vini:

Torricella 2020 - Igt di Toscana  
(80% Chardonnay e 20% Sauvignon Blanc)  
Barone Ricasoli, Gaiole in Chianti, Siena

Brolio 2013 - Chianti Classico  
(Sangiovese 80%, Merlot 15%, Cabernet Sauvignon 5%)  
Barone Ricasoli, Gaiole in Chianti, Siena

€ 100,00

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