

Palio

2 luglio 2025

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

Panna cotta 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:

Tenuta di Col d'Orcia, Sant'Angelo in Colle, Montalcino (Si)

Pinot Grigio Sant'Antimo, IGT di Toscana, 2024
(100% Pinot Grigio)

Rosso di Montalcino Col d' Orcia 2022
(100% Sangiovese)

€ 110,00

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