

MENU

IN VINO VERITAS

RACCONTI DI VITIGNI
E CUCINA



29/05



MENU

SELEZIONE DI SALUMI TOSCANI
CON CROSTONE DI PANE E MOUSSE DI FEGATINI (1, 7)

*FINOCCHIONA TOSCANA, LARDO DI COLONNATA,
SALAME DI CINGHIALE, CRUDO SPEZIOSO AL PEPE NERO*

CACIO DI AFRODITE STAGIONATO
CON CONFETTURA ALLE CIPOLLE E ACETO BALSAMICO
(7, 12)

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINTA SENESE
(1, 3, 7, 9, 12)

FIorentina di Chianina con patate al forno
e olio EVO del Frantoio di Santa Tea

CANTUCCI
(1, 3, 7, 8)

CAFFÈ

VINI IN ABBINAMENTO

ROSSO DI MONTALCINO FERRERO

NOBILE DI MONTEPULCIANO MONTEMERCURIO

BRUNELLO DI MONTALCINO FERRERO

CHIANTI CLASSICO CASTELLO DI AMA

€ 80 p.p.

