

## **Menù per Natale 2018**

Crostone di pane toscano DOP alla brace con "Tartar" tiepida di salsiccia di cinta senese e fagioli di Atina DOP al sale di cervia, tartufo nero di San Miniato

Fagottino di cecina, ripieno di burrata d'Andria e pappa al pomodoro verde e basilico

Coppetta di cipolla di certaldo, tartar di nervetti e capperi, lingua di vitella cotta a bassa temperatura, salsa verde

Bottoni di cappone nel suo brodo affumicato alle erbe aromatiche

Pancetta di maiale cotta a bassa temperatura, purea di sedano rapa, mousseline di mela verde e Chips di cotenna.

Cre moso allo zabaglione e gianduia, "salted caramel" gelato, puccetto di pandoro

Vini: Chianti DOCG Castiglioni 2017 - Frescobaldi -

Particolare dolce spumante moscato - Tenuta del Buonamico –

**€ 55,00 per persona**

\*\*\*POSSIBILITA' ANCHE DI PRANZO ALLA CARTA

info e prenotazioni: 0572 78474