

Capodanno 2024



Antipasti

FLAN DI ZUCCA GIALLA SUL LETTO
DI FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI

SELEZIONE DI PECORINI TOSCANI
ACCOMPAGNATO DA MIELE TARTUFATO

PROSCIUTTO DI MONTAGNA

CROSTINO DI PATÈ DI CARCIOFI

CROSTINO DI PATÈ DI OLIVE TAGGIASCHE

Primi

CAPPELLACCI CASERECCI DI BURRATA SU PESTO
AL CAVOLO NERO PROFUMATI ALLE MANDORLE

GNOCCHI FATTI A MANO
AL TARTUFO DEL MUGELLO

Secondo

GUANCETTA DI VITELLA PROFUMATA ALL' ARANCIA,
COTTA A BASSA TEMPERATURA CON PATATE MASCE

Dolce

BAVARESE AI FRUTTI DI BOSCO CARAMELLATI

Dalla Cantina

CHIANTI CLASSICO DOCG "TENUTA LA SELVA"

1 BOTTIGLIA X 2 PERSONE

FLÛTE DI SPUMANTE BIANCAVIGNA CUVÉE 1903

ACQUA NATURALE E CAFFÈ

€ 95 A PERSONA