

# PRIVATE DINNER EXPERIENCE

Lasciati tentare dai menu della tradizione e dalle nostre degustazioni nella cornice autentica e intima della nostra Cantina. Un'esperienza unica che ti regalerà un ricordo indelebile.

Possibilità di uso esclusivo dello spazio con un supplemento di 300 euro.



## PRIVATE DINNER EXPERIENCE

# TRADIZIONE TOSCANA

Carpaccio di Chianina IGP marinato e leggermente affumicato con insalata di finocchi, arancia e liquirizia
Pici di farro con sugo d'anatra stufata e noci
Bistecca alla fiorentina servita con spinaci saltati e fagioli al fiasco
Cantucci e vin santo
euro 85 a persona (bevande escluse)

### INNOVAZIONE TOSCANA

Spumetta di caprino alle erbette, confettura di pere e croccante al miele Ravioli di Cinta Senese cotti al vapore e piastrati con mostarda del Chianti e salsa di soia Guancetta di vitello a cottura lenta, con aceto di botte e verdure di stagione Tiramisù scomposto con croccante al caffè e cioccolato caldo euro 70 a persona (bevande escluse)



# WINE CELLAR

BY SAPORDIVINO

Wine Cellar By Sapordivino Grand Hotel Continental Siena - Starhotels Collezione Banchi di Sopra 85 - 53100 Siena T +39 0577 56011

meeting.continental.si@starhotels.it - continental.si@starhotels.it www.grandhotelcontinentalsiena.com - www.starhotelscollezione.com

