

Sapordivino

RESTAURANT

31 Marzo | *March*

HAPPY EASTER!

Pranzo di Pasqua

Easter lunch

MENU ULIVO

Selezione di salumi “Macelleria Cerboni”, pecorini toscani con miele e mostarda del Chianti ^(1,3,7,12)
Selection of cold cut from “Macelleria Cerboni”, local “pecorino” cheese, honey and Chianti mustard ^(1,3,7,12)

Pici fatti a mano con aglione e briciole di pane ^(1,3)
Handmade pici with traditional “aglione” sauce and bread crumbs ^(1,3)

Pollo fritto con carciofi, asparagi e maionese al rafano in agrodolce di limone ^(1,3)
Fried chicken, artichokes, asparagus and horseradish mayonnaise ^(1,3)

Selezione dei dolcetti tipici della tradizione ^(1,3,5,6,7,8)
Typical Easter sweets ^(1,3,5,6,7,8)

MENU LUCE

Tortino di ricotta e asparagi con zabaione al dragocello ^(1,3,7)
Ricotta and asparagus pie with dragocello “zabaione” ^(1,3,7)

Tortelli maremmani al burro e salvia con scaglie di pecorino maturato nel fieno ^(1,3,7)
Tortelli stuffed with ricotta and spinach served with butter and sage and pecorino flakes aged in hay ^(1,3,7)

Scamerita di cinta senese CBT, verdure di stagione e aceto di botte ^(1,3,12)
Slow cooked “Scamerita” from local Cinta Senese pork, seasonal vegetables and barrel vinegar ^(1,3,12)

Selezione dei dolcetti tipici della tradizione ^(1,3,5,6,7,8)
Typical Easter sweets ^(1,3,5,6,7,8)

MENU 4 PORTATE | 4 COURSES MENU

vini non inclusi | *wine not included*

Menu completo | Full menu

Euro 65,00 a persona | *per person*

Singolo piatto | Single dish

Euro 25,00 per piatto | *per dish*

Euro 12,00 dolce | *dessert*