

PRANZO DINATALE

Christmas Lunch

25.12.2023

MENU PANFORTE

Zucca marinata in due consistenze e scaglie di pecorino affinato nel fieno
Two marinated pumpkin textures with aged pecorino cheese in hay flakes

Ravioli di patate con sugo di piccione, funghetti e ricotta essiccata
Ravioli stuffed with potato, pigeon sauce, mushrooms and dried ricotta

Gran fritto toscano
Tuscan mixed fried meat and vegetables

Dolci tipici natalizi della tradizione (ricciarelli, panforte, pan pepato, panettone, pandoro)
Typical Christmas sweets (ricciarelli, panforte, pan pepato, panettone, pandoro)

MENU 4 PORTATE | 4 COURSES MENU

vini non inclusi | wine not included

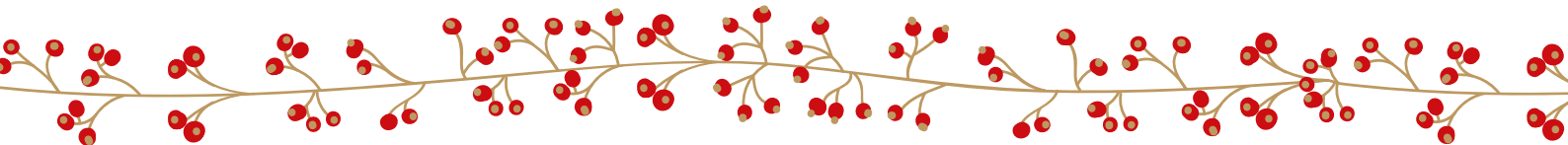
Menu completo | Full menu

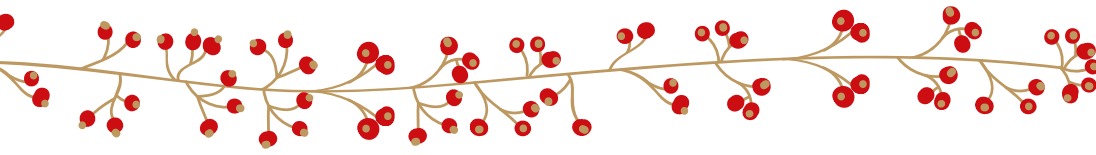
Euro 80,00 a persona | per person

Singolo piatto | Single dish

Euro 26,00 per piatto | per dish

Euro 12,00 dolce | dessert





PRANZO DINATALE

Christmas Lunch

25.12.2023

MENU PAN PEPATO

Coccoli con prosciutto toscano DOP e fonduta di pecorino e carciofi
“Coccoli” with Tuscan ham, pecorino cheese fondue and artichokes

Tagliatelle al cacao, stracotto di anatra e polvere di arancia amara
Cocoa “tagliatelle”, duck stew sauce and bitter orange powder

Cinta Senese, cotta a bassa temperatura, arrostita con crema di cipolle rosse caramellate,
zabaione all’aceto balsamico
*Slow cooked Cinta senese pork neck, caramelized red onions cream
and balsamic vinagrette zabaglione*

Zuccottino tradizionale con crema calda alla vaniglia
Traditional “zuccotto” with warm vanilla cream

MENU 4 PORTATE | 4 COURSES MENU

vini non inclusi | wine not included

Menu completo | Full menu

Euro 80,00 a persona | per person

Singolo piatto | Single dish

Euro 26,00 per piatto | per dish

Euro 12,00 dolce | dessert

