



Menù degustazione



Perchè scegliere il Menù Degustazione

Abbiamo la fortuna di vivere in un **territorio naturalmente sano**, privo di fonti di inquinamento dove la ricerca di prodotti genuini può facilmente diventare passione! Salumi, formaggi, legumi, farine e verdure acquistati a **Km0** ci permettono di offrirvi una gastronomia dalla qualità senza compromessi. In più, produciamo direttamente **Olio Extra Vergine** e **due vini innovativi**, un bianco ed un rosato, provenienti da una gestione biologica sia dell'uliveto che delle vigne! Scegliendo il nostro **menù degustazione** potrete scoprire il gusto ed i sapori autentici di un angolo di Toscana **incontaminato** e per questo unico.



Scan me!

Wine List





Entrée

Tortelli di Sorano con fonduta di Parmigiano al limone,
Radicchio e guanciale • (1 3 7)

*Sorano Tortelli with lemon scented parmesan cheese fondue,
radicchio and guanciale*



Bresaola di cinghiale, Pomodorini e Selezione di Caprini • (7)

Wild Boar Bresaola, Cherry Tomatoes & Selection of Goat Cheeses



Millefoglie scomposta • (1 3 7 8)

Mille-feuille cake



Vini in abbinamento :

1 CALICE ROSATO BURRASCA • I TRE CIPPI • CILIEGIOLO 100%

1 CALICE GAMO • MAESTÀ DELLA FORMICA 2022 • CILIEGIOLO, SANGIOVESE, GAMAY

1 CALICE ALEATICO PASSITO • ANTINORI

69,00

Servizio e 1 bottiglia di acqua inclusi

Service charge and one bottle of water every two people included

Nota

✂ Bresaola di Cinghiale con Pomodorini disponibile singolarmente • 21

Wild Boar Bresaola with Cherry Tomatoes available individually

✂ Selezione di Caprini disponibile singolarmente • 19

Selection of Goat Cheeses available individually

Enjoy the real
taste
of Tuscany

