



TAVOLA DI GUIDO

## SUNDAY SPECIAL LUNCH

### ANTIPASTO

Tonno del Chianti, insalata di cavolo rosso, broccoli e cavolfiore, salsa alla senape  
*Tonno del Chianti Bio pork, red cabbage, broccoli and cauliflower salad,  
mustard sauce*

### PRIMO

Spaghetti Bio in sugo di cipolla rossa e salsiccia di Cinta Senese fatta in casa,  
passato di zucca gialla  
*Bio spaghetti in red onion and homemade Cinta Senese Bio pork sausage sauce,  
pumpkin cream*

### SECONDO

Petto di pollo marinato al limone e timo alla pancetta, purè di patate all'olio di oliva,  
castagne, funghi porcini  
*Chicken breast marinated with lemon and thyme, homemade pancetta,  
olive oil mashed potatoes, chestnuts, porcini mushrooms*

### DOLCE

Torta con crema alla vaniglia, pistacchio e mirtilli, gelato alla crema di limone  
*Cake with vanilla cream, pistachio and blueberries, homemade lemon cream gelato*

Prezzo per persona € 55  
Abbinamento di 4 calici di vino  
scelti dalla nostra Sommelier € 25