



TAVOLA DI GUIDO

Menù di Pasqua

Aperitivo dalle ore 12.30 alle ore 13.00

Uovo bio cotto a bassa temperatura, tartufo bianco toscano,
fonduta di formaggio, asparagi e chips di pane

Tortellini fatti a mano di colombaccio in brodo ristretto

Variazione di agnello, carciofo farcito, patate alla boulangere,
purè di carote e curcuma

Colomba fatta in casa, zabaione al Vinsanto,
sorbetto al mandarino

Prezzo per persona € 70

Incluso nel prezzo coperto, acqua, caffè

Con piacere abbiniamo un calice di vino per ogni portata
al prezzo di € 30 per persona



TAVOLA DI GUIDO

Easter menu

Aperitif from 12:30 to 1 p.m.

Bio egg cooked at low temperature, tuscan white truffle,
cheese fondue, asparagus and bread chips

Handmade wood pigeon tortellini in restricted broth

Variation of lamb, stuffed artichoke, boulangere potatoes,
mashed carrots and turmeric

Homemade Colomba, Vinsanto zabaione,
tangerine sorbet

Price per person € 70

Included in the price cover charge, water, coffee

We gladly pair a glass of wine with each course
at the price of € 30 per person

