



TAVOLA DI GUIDO

SUNDAY SPECIAL LUNCH

28 MAGGIO 2023

ANTIPASTO

Fiore di zuccina in tempura farcito con zucchine e mazzancolle toscane, insalatina e panna acida all'erba cipollina

Zucchini flower stuffed with zucchini and Tuscan prawns in tempura, small salad and sour cream with chives

PRIMO

Tortelli di brasato di vitello alla maggiorana, passato di rapa rossa, funghi freschi

Homemade tortelli stuffed with braised marjoram veal, beetroot purée, fresh mushrooms

SECONDO

Petto d'oca con salsa all'anice stellato, Boulangere di patate alla curcuma, verdure alla griglia

Goose breast with star anise sauce, turmeric Boulangere potatoes, grilled vegetables

DOLCE

Bignè farcito con crema al cioccolato e lamponi, servito con il suo sorbetto

Homemade bignè stuffed with chocolate and raspberry pastry cream, served with its sorbet

Prezzo per persona € 60

Abbinamento di 4 calici di vino scelti dalla nostra Sommelier € 25

Il prezzo include acqua e caffè

The price includes water and coffee