



MENÙ

della Domenica

Antipasto

Tonno del Chianti con pomodorini secchi, insalatina e salsa senape
Tonno del Chianti bio pork with dried tomato, small salad and mustard sauce

Primo

Risotto allo scoglio con peperoncino leggero
Seafood risotto with light chili pepper

Secondo

Lombo di vitello da latte in crosta di prosciutto e salvia,
carota gratinata, passato di sedano rapa e chips di patate
*Milk fed veal loin in a crust of prosciutto and sage, gratinated carrot,
celeriac puree and potato chips*

Dolce

Panna cotta al caramello salato, pesca e gelato fatto in casa
Salted caramel panna cotta, peach and homemade ice cream

Prezzo per persona €60

Incluso nel prezzo acqua e caffè

Con piacere abbiniamo un calice di vino per ogni portata al prezzo di
€25 per persona