



# MENÙ

## della Domenica

### Antipasto

Tonno del Chianti, pomodori secchi, cipolla in agrodolce e cavolo cappuccio marinato

*Tonno del Chianti, sun-dried tomatoes, pickled onions and marinated cabbage*

### Primo

Tagliatella fatta in casa in sugo di gallinella e limone confit, erba cipollina

*Homemade tagliatelle in sea robin and lemon confit sauce with chives*

### Secondo

Lombata di vitello da latte in crosta di parmigiano, caponata di finocchi e salsa al vinsanto

*Milk fed veal loin in parmesan crust, fennel caponata and Vinsanto sauce*

### Dolce

Panna cotta con timo e miele di Az. Ag. Belvedere, custard cream e gelato al limone, crumble di frutta secca

*Panna cotta with thyme and honey from Az. Ag. Belvedere, custard cream and lemon ice cream, dried fruit crumble*

Prezzo per persona €70

Incluso nel prezzo acqua e caffè

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