



*P*ASQUA
*M*ENU *D*EGUSTAZIONE

Antipasti

Battuta di manzo IGP, tuorlo marinato al Vin Santo e nocciole (1,3,8,12)

Cupolino croccante con carciofi, crudo toscano e maionese alla menta (1,3,7,8,12)

Primi

Tagliatella con guanciale di maialino affumicato, asparagi in due consistenze (1,3,7,12)

Risotto al radicchio, pecorino di Pienza e riduzione al Chianti (7,12)

Secondo

Ossobuco in cottura lenta, zafferano, puntarelle e scorzetta di limone confit (1,7,8,12)

Dessert

Torta al doppio cioccolato, amaretti e lamponi (1,3,7,8,12)

€ 52,00 per persona
Coperto, acqua e caffè inclusi

