



IL PASSATO

Il passato è fatto dalle nostre radici, in realtà senza il passato non ci sarebbe futuro...

MENU DEGUSTAZIONE

dal 6 Gennaio 2022

Piccolo benvenuto di stagione.

Crema di foie gras al vin santo, castagna, lamponi. 2018

L'uovo en meurette, Chianti, erbe amare. 2020

Tortellini, manzo alla chiantigiana, panna, lemongrass, capperi. 2014

Manzo impanato al cavolo nero, purè di sedano rapa. 2006

Pre-dessert...

Olio dolce: inno all'olio extra vergine d'oliva. 2016

Menu degustazione 90€ per persona

Wine pairing ARGENTO 4 bicchieri € 60,00 per persona

Wine pairing ORO 6 bicchieri € 110,00 per persona