

MENU
CAPODANNO
(2022)

Amuse - bouche di Benvenuto

....

La quaglia: petto laccato al Vin Santo, coscetta croccante, uovo alla coque, cavolo nero in diverse consistenze e grattata di tartufo bianco delle Crete Senesi.

Cuore di baccalà confit, sour cream, clorofilla alle erbe, senape in grani e chips di tapioca marmorizzata.

....

Risotto Riserva San Massimo mantecato al cavolfiore, robiola di Roccaverano Dop, caviale Beluga, capesante scottate e grattata di tartufo bianco delle Crete Senesi.

Cappellacci alla barbabietola ripieni di zampone e zenzero, estratto di cavolo viola e lenticchie soffiate.

....

Filetto alla Rossini del Tar-Tufo

Medaglione di Chianina, foie gras, scarola brasata, demi- glace al ginepro, riduzione di porto rosso e tartufo fresco.

Intermezzo

Triglia scottata su crema di cipolla fondente, scamorza affumicata e grattata di tartufo Bianco delle Crete Senesi.

....

Dessert e piccola pasticceria

VINI IN ABBINAMENTO/ WINE PAIRING

Joseph Gewürztraminer 2021- Hoffstatter – Tramin-BZ

....

Bourgogne Côte d'Or Chardonnay 2018 - Secret de Famille

....

Pinot Nero “Vigna S.Urbano” 2007 Hoffstatter- Tramin-BZ

....

Brunello di Montalcino Riserva “La Palazzetta” 2012 - Montalcino- SI

....

Silosò 2021- Aleatico Passito dell'Elba- Isola d'Elba- LI