

Menu di Pasquetta

Antipasto

*Selezione di salumi toscani: prosciutto crudo stagionato diciotto mesi, lonzino, salame casereccio, finocchiona, sopressata
insalata di bollito (carne maremmana biologica)
olio e pane, voglia di "n'uovo" agli asparagi, polpettine di maremmana
Lui, patè ottenuto da carni biologiche profumate al distillato, accompagnato da pane caldo
Lei, carpaccio di carne maremmana*

Tortelli ai 3 sapori

Pasta profumata al miele, farcita con ricotta e condita con burro, salvia e polvere di nocciole

Tagliatelle

al ragù di cinghiale

Reale al vino Tango

Brasato di carne maremmana biologica, marinato e cotto al vino Tango, con contorno di patate prezzemolate, verdure gratinate

Dolci

Crema inglese al vin santo e cantucci

Vino Astore bianco e rosso

Acqua minerale

Caffè

€ 30 a persona