

## Menu di Capodanno

Crostino "Lui"

Patè di fegato e grappa maremmana

Crostino "Lei"

La maremmana biologica in carpaccio

Crostino con crema di pecorino

Antipasto della Torre Selezione di salumi e formaggi toscani Focaccia farcita di cicoria ripassata Fagioli cannellini olio e pepe

Mines<mark>tra</mark> di lenticchie con spaghetti spezzati e medaglione di cotechin<mark>o</mark> Pappardelle al<mark>la l</mark>epre

Carrè avvolto in pancetta con purè di patate Patate fritte Insalata mista

Torta di pere e noci

Mezzanotte: brindisi con panettone tradizionale con crema al vino rosato della Tenuta

Vino Astore della Tenuta bianco e rosso Acqua minerale Caffè





€ 60,00 a persona



## Menu di Capodanno

Vegetariano

Involtino di melanzane e mozzarella
Focaccia Bouquet
Crostino con crema di pecorino toscano
Frittata rustica con uova biologiche e cipolla
Orizzontale di pecorini
Invasate
Fagioli cannellini olio e pepe

Minestra di lenticchie con spaghetti spezzati Pappardelle alla crema di broccoletti e pecorino

Sformato di verdure, olive e noci
Verdure gratinate
Patate arrosto
Insalata mista

Torta di pere e noci

Mezzanotte: brindisi con panettone tradizionale con crema al vino rosato della Tenuta

Vino Astore della Tenuta bianco e rosso Acqua minerale Caffè





€ 60,00