

ENTRÉES

Croûton avec fromage Pecorino et miel de châtaigner
Une explosion de saveurs!

Une tranche de Pecorino Toscano DOP de l'entreprise Busti, sur un fond de pain de siegle, entouré d'un trait de miel de châtaigner

Biancomangiare

Une bouchée médiévale douce et délicate!

Plat à base de poulet, lait sucre et zeste de citron

PLATS

Pici aux anchois et miettes de pain
Aussi croustillant que savoureux!

Pici artisanaux de l'entreprise Fabianelli, servis avec une sauce aux anchois et à l'ail. Le tout accompagné de croustillantes miettes de pain et herbes de Toscane

Œufs et artichauts

Plat simple et irrésistible!

Le plat préféré de Dante, une délicieuse quiche à base d'œufs, artichauts Morelli et de Parmigiano Reggiano AOP

Brochette de cailles farcies

Un goût divin!

Cailles farcies à l'ail de la Valdichiana IGP de l'entreprise Sapori di Toscana et pancetta de la Macelleria Belli. Entourées par "Lardo di Cinta Senese IGP" de la Macelleria Belli et parfumées par des herbes aromatiques toscaines

DESSERT

Cuccia de blé doux

Un dessert au goût ancien!

Un mélange de céréales antiques: épeautre, millet et grain sarrasin de l'Azienda Del Colle servis avec une sauce de moût de vin cuit et zeste d'ornage

Ricciarelli di Siena IGP Azienda Masoni
Cantucci Toscani IGP Azienda Masoni

VINS

Tenuta "Il Castello di Sonnino"

Chianti Castello di Montespertoli Riserva D.O.C.G 2018
Vin Santo