

dei



PERCORSO AL TARTUFO ESTIVO

BENVENUTO

I Primi

Tagliolini al Nostro tartufo estivo;
Gnocchetti con fonduta di parmigiano e nostro tartufo estivo
(1 - 3 - 9)

Gluten-free and vegan options available: gnocchetti and spaghetti

I Secondi

Tagliata di carne chianina con Nostro tartufo estivo;
Tartare di carne chianina con Nostro tartufo estivo
(1 - 3)

I Contorni

Insalate Verdi;
Insalate Miste;
Verdure di stagione saltate

Desserts

Dolce alle nocciole e cioccolato;
Cantucci fatti in casa e Vin Santo DOC DEI *
(1 - 3 - 8)

VINI IN ABBINAMENTO

DEI Bianco di Toscana "Martiena" IGT O DEI Rosato di Toscana "Rosa" IGT
DEI Rosso di Montepulciano DOC
DEI Vino Nobile di Montepulciano DOCG
DEI Vino Nobile di Montepulciano Riserva Bossona DOCG
DEI Vino Nobile Madonna della Querce DOCG o Sancta Catharina IGT

€120 per pax, menù disponibile fino al 15 aprile

*(extra €15)

1-Glutine / 2- Crostacei e derivati / 3- Uova / 4- Pesce e derivati / 5- Arachidi e derivati / 6 - Soia e derivati / 7 - Latte e derivati / 8 - Frutta a guscio e derivati / 9 - Sedano e derivati / 10 - Senape e derivati / 11 - Semi e derivati / 12 - Anidride solforosa e solfiti, superiori a 10mg/kg / 13 - Lupino e derivati / 14 - Molluschi e derivati

dei  steria

dei



Summer Truffle Tasting Menu

ENTRÉE

First Courses

Fresh tagliolini with our own summer truffle
Gnocchetti with Parmesan fondue and our own summer truffle

(1 - 3 - 9)

Gluten-free and vegan options available: gnocchetti and spaghetti

Main Courses

Chianina beef steak with our summer truffle
Chianina beef tartare with our summer truffle

(1 - 3)

I Contorni

Green salads
Mixed salads
Sautéed seasonal vegetables

Desserts

Hazelnut and chocolate cake
Cantucci biscuits and Vin Santo DOC DEI*

(1 - 3 - 8)

Gluten-free and vegan option available: panna cotta with berry coulis

WINE PAIRING

DEI White Bianco di Toscana "Martiena" IGT or DEI Rosé Rosato di Toscana "Rosa" IGT

DEI Rosso di Montepulciano DOC

DEI Vino Nobile di Montepulciano DOCG

DEI Vino Nobile di Montepulciano Riserva Bossona DOCG

DEI Vino Nobile Madonna della Querce DOCG or Sancta Catharina IGT

€120 per person, menu available until April 15

*(extra €15)

1 - Gluten / 2 - Crustaceans / 3 - Eggs / 4 - Fish / 5 - Peanuts / 6 - Soya / 7 - Milk and / 8 - Nuts and products thereof / 9 - Celery / 10 - Mustard / 11 - Sesame / 12 - Sulphites, above 10mg/kg / 13 - Lupins / 14 - Shellfish

dei  osteria