

Menu Capodanno

Crostino di pane nero con patè di fegatini toscani sfumato al Vin Santo
(glutine, solfiti 1 e 12)

Crostino amiatino con crema di cavolo nero e gocce di olio evo del Monte Amiata
(glutine 1)

Quiche con formaggio toscano e prosciutto cotto
(glutine 1)

Quiche con pomodoro e mozzarella fior di latte
(glutine 1)

Tartine di prosciutto di cinta senese e fichi
(glutine, latte 1 e 7)

Tartine di salmone marinato al lime
(glutine, latte, pesce 1,7,4)

Spiedino di uva, caprino e miele di castagno
(latte 7)

Mousse di tonno e ricotta con bastoncini di sfoglia croccante
(glutine, pesce, latte, 1,4,7)

Flan di verdure di stagione con cuore caldo
(latte 7)

Calamari gratinati al forno al profumo d'aglio e prezzemolo
(glutine, molluschi, 1,14)

Carpaccio di chianina con scaglie di parmigiano e rucola

Zuppa di zucca e zenzero con crostini di pane toscano

Insalata di finocchi croccanti con gamberi agli agrumi
(crostacei 2)

Lasagna al ragù bianco di Chianina
(glutine, uova, latte, sedano 1,3,7,9)

Tortelli di pesce con pomodorini confit, basilico fresco e pinoli
(glutine, uova, pesce, latte, frutta a guscio 1,3,4,7,8)

Brasato al vino nobile
(solfiti 12)

Baccalà mantecato con polenta croccante
(pesce 4)

Cotechino in crosta
(glutine 1)

Lenticchie stufate al profumo del Chianti
(solfiti 12)

Mini cheesecake agli agrumi
(glutine, uova, latte 1,3,7)

Dolci della tradizione toscana: panforte, ricciarelli e panettone artigianale
(glutine, uova, latte, frutta a guscio 1,3,7,8)

Spiedini di frutta fresca

Bevande incluse