



Degustazione del Pranzo The Wine Tasting Lunch

Degustazione di 4 Vini Accompagnata Dal Seguento Menu
Tasting of 4 Wines Accompanied by the Following Menu
40,00 euro Per Persona

Classico

Tartare di Vacca Selezione Varvara con Maionese all'Aceto Balsamico, Terra di Ceci e Giardiniera
Beef Tartare with a Balsamic Vinegar Mayonnaise, Base of Chickpeas and Seasonal Pickled Vegetables

Spaghetto alla Chitarra con Rapa Rossa, Ragù di Cinta Senese e Tartufo Nero Fresco
Artisanal Spaghetti Made with Beet Root Served with a Ragù of Pork and Fresh Black Truffle

Dolce del Giorno

Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Vegetariano

Insalata Fresca di Ortaggi Stagionali in Consistenze e Perle di Aceto Balsamico
Salad of Garden Fresh Vegetables in Varied Textures and Pearls of Balsamic Vinegar

Ravioli Ripieni di Parmigiano Reggiano 24 Mesi con Pesto di Fave, Piselli e Fondo di Cipolla
Ravioli Filled with Parmigiano Cheese in a Pesto of Fava Beans, Peas and Braised Onions

Dolce del Giorno

Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti

Selection of Cheeses

Chef Matteo Caironi