



Pranzo Servito dalle 12:00 alle 15:00

Cena Servita dalle 18:00 alle 21:30

In Accompagnamento ai Nostri Vini

Mozzarella di Bufala con Pomodori Gratinati al Forno	10,00
Blocco di Terrina di Fegatini, Pane Tostato e Riduzione di Vinsanto	9,00
Carpaccio di Angus Marinato con Spinacino Fresco, Datterini Gialli e Senape	12,00
Filetto di Tonno delle Azzorre Sott'olio con Pomodori Marinda e Maionese	8,00
Tartare di Manzo Battuta al Coltello con Asparagi e Parmigiano	14,00
Prosciutto Arrosto con Giardiniera di Verdure e Salsa al Rafano	9,00
Selezione di Salumi da Maiali Bradi del Casentino	10,00
Prosciutto 22 Mesi del Salumificio Renieri con Giardiniera Fatta in Casa	10,00
Mortadella al Tartufo	6,00
Piatto di Verdure Sott'Olio Miste	6,00
Camembert Intero al Riesling Cotto al Forno (Tempo di Cottura 15min) Servito con Patate, Pane Tostato e Giardiniera	12,00
Tre Panini Briosciati Ripieni (Secondo Disponibilità) Burro e Acciuga - Burro e Salame - Ventricinadi Maiale Fracassa	8,00

I Nostri Crostoni Caldi

Stracciatella di Burrata e Acciughe del Mar Cantabrico al Verde	8,00
Scamorza Affumicata, Scarolaal Forno e Tapenade di Oliva Taggiasca	8,00
Robiola, Peperoni Cornetti Arrostiti e Timo	8,00
Ventricina di Maiale Fracassa e Pecorino Stagionato	8,00

Gran Degustazione di Formaggi

Selezione Formaggi Francesi Epoisses - Delice de Bourgogne - Roquefort	7,00
Selezione Pecorini Foglia di Noce - Pecorino Nero di Montalcino – Pienza A Crosta Fiorita	6,00
Selezione Parmigiano 24 Mesi - Riserva 36 Mesi	5,00
Selezione Formaggi Piemontesi Freschi e a Crosta Lavata Robiola di Roccaverano - Carboncino - Latour	6,00
Selezione Grandi Classici di Pitti Gola Salva Cremasco - Monteventisette- TaleggioDop	6,00
Selezione dei Grandi Formaggi Infossati di Renato Brancaleoni	12,00