



A TAVOLA CON IL PRODUTTORE



17 Maggio a cena insieme ad *ARILLO in Terrabianca*
-Radda in Chianti-

L'aperitivo

- Prosciutto dop Toscano al coltello
- Bocconcini di Tartare di chianina igp
- Frittini misti
- Ricotta fresca con miele e confettura
- Pappa al pomodoro e burrata
- Focaccia

Abbinato con: Maremma Doc Bianco "Bevo Bianco" 2022

A TAVOLA insieme a Lorenzo Ficini e l'enologo Vieri Vanoni

Antipasto

- Uovo molle, spuma al parmigiano e tartufo
- Vino: Chianti Classico Docg "Sacello" 2020

Primo

- Fusilloni al ragù di cinta senese e porcini freschi
- Vino: Toscana Igt rosso "Campaccio" 2019

Secondo

- Pepero di Chianina Igp servito con Fagiolo Zolfino del Pratomagno 
- Vino: Chianti Classico Docg Riserva "Poggio Croce" 2019

-Selezione formaggi De Magi

Vino: Toscana Igt rosso "Campaccio" 2001

Dolce

- Millefoglie agli agrumi

Vino: Umbria Igt bianco passito "Muffato della Sala" 2020 -Castello della Sala, Marchesi Antinori



Prenotazioni 0577.355547 anche via WhatsApp

€ 65,00