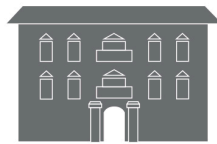

Giovedì 17 Marzo

ore 19.30

”Cena degustazione”



VILLA GIADDE

RISTORANTE - B & B

in collaborazione con:



FRESCOBALDI

TOSCANA

Menù:

Benvenuto

Ricciola con la sua tartare, dragoncello, lardo di Gordona, mela e chips di wakame

Antipasto

Carciofo, mousse di patate al tartufo, uovo in crosta

Primo

Riso Carnaroli riserva "San Massimo" al Crescione di fiume, petto di piccione, nocciole

Secondo

Tagliata di bavetta di manzo e la sua punta brasata, broccoli, mandorle e patate pestate

Dessert

Barbabietola, riso al latte e arancia

Piccola Pasticceria

In abbinamento:

Leonia Metodo Classico Brut - Pomino DOC

Aurea Gran Rose - Toscana Igt

Mormoreto - Toscana igt

Ripe al Convento - Brunello di Montalcino Riserva Docg

Pomino Vin Santo DOC

Acqua vini e coperto inclusi

€ 59

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.
