



Venerdì 3 marzo 2017

Sangiovese del Chianti Classico sposa la razza Chianina

**In collaborazione con
il sommelier Francesco Pagani**

Benvenuto con
Cubotto di Chianina marinato all'Olio novello dei colli del Chianti

Patè Toscano di Chianina
con dadolata del suo pane casereccio croccante
e riduzione al Sangiovese

Pici trafilati al bronzo con cacio Toscano e pepe Timut
con tartare di Chianina cotta e non, in cialda rustica al pane nero

Fiorentina di Chianina cotta sulla griglia a legna
con cuore di carciofo alla Bernese e patate cocotte

Schiaccia ubriaca
con zabaione freddo al Vin Santo del Chianti

Caffè con Ricciarelli rustici

***Selezione di Sangiovesi dalla nostra cantina
Serata a 55 euro a persona***