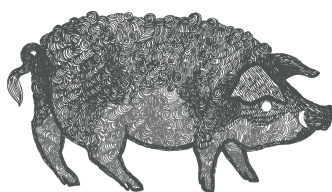


MENÙ  
DEGUSTAZIONE  
"TOSCANA"



DEGUSTATION  
MENU  
"TUSCANY"



- CHEESE-CAKE DI FEGATINI CON BISCOTTO AL PARMIGIANO, CIPOLLA IN AGRODOLCE, FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO E MISTICANZA
- TAGLIATELLE INTEGRALI CON RAGÙ DI CINGHIALE, OLIVE TAGGIASCHE E NOCI TOSTATE
- GALLETTO AL MATTONE CON MISTICANZA E VERDURE GRIGLIATE
- I NOSTRI CANTUCCINI DI CIOCCOLATO, MANDORLE E ZAFFERANO CON VINSANTO

€50,00 ESCLUSO VINI  
+ 15,00€ CON ABBINAMENTO VINI SUGGERITO DAL MAITRE

- 
- CHEESE-CAKE LIVER WITH PARMESAN BISCUIT, SWEET AND SOUR ONION, PARMESAN CHEESE FONDUE AND MIXED SALAD
  - WHOLE WHEAT TAGLIATELLE WITH WILD BOAR RAGOUT TAGGIASCHE OLIVES AND TOASTED WALNUTS
  - COCKEREL GRILLED WITH MIXED GREENS AND GRILLED VEGETABLES
  - OUR CHOCOLATE ALMOND AND SAFFRON CANTUCCINI WITH VIN SANTO

€50.00 EXCLUDING WINES  
+ €15.00 WITH WINE PAIRING SUGGESTED BY THE MAITRE