

Menù degustazione di carne

*(menù adatto ai celiaci con una tipologia di pasta idonea)
(minimo per 2 persone)*

Toscano

Prosciutto crudo Toscano, finocchiona, salamino di cinghiale,
salame, crostone di pane con lardo di Colonnata,
pecorino di Pienza al forno con noci e miele della maremma

Pici Toscani al ragù di carne casereccio

TEXAS BEEF DI BLACK ANGUS

(Premium Black Angus Beef)

bistecca senza osso di BLACK ANGUS della CREEKSTONE FARM
servita su pietra ollare calda con contorno di chips croccanti di patate

Torta di cioccolato con crema inglese

euro 40,00 a persona

(bevande escluse)

... e non solo carne... Menù

(minimo per 2 persone)

Stracciatella

con polentina, acciughe del Cantabrico e bottarga di muggine

Carpaccio Fumè di Black Angus

con Robiolina di Roccaverano DOP miele di
castagno, nocciole del Piemonte, olio di nocciole e verdure in agrodolce

Risotto

con funghi porcini e formaggi dolci di monte

Stracotto

di Black Angus al vino rosso con
polentina di mais rostrato rosso di Rovetta

Il Tiramisù

soffice e cremoso con
caffè 100% Arabica

euro 50,00 a persona

(bevande escluse)