



## VINI&CUCINA

**“L’orto nelle sue forme”**

**Sformatino di zucchine e porro su fonduta di pecorino del Saba e verdure miste in pastella**

Vino in abbinamento: **Valentina 2019 IGT Costa Toscana Vermentino**

**Trofie alla “falsa carbonara” con crema di broccoli, pecorino, guanciale croccante e nuvole di cotenna**

Vino in abbinamento: **Shiny 2020 IGT Costa Toscana Rosato di Aleatico**

**Entrecôte cotta a bassa temperatura con salsa ai capperi, cicoria saltata con pinoli e uvetta**

Vino in abbinamento: **Eliseo Rosso 2018 IGT Rosso Toscano**

**“Scomposta delle Feste”**

**Sfogliatina con crema chantilly, ribes, scaglie di cioccolato e polvere d’oro**

Vino in abbinamento: **Amansio 2019 IGT Costa Toscana Aleatico Passito**

**Acqua e caffè**

**€ 40,00 a persona**