

MENU DEGUSTAZIONE ZAFFERANO

Antipasto – Starter

Selezione di Pecorini toscani con Mostarda di Mele e Pere della Valdichiana e Miele della Fattoria con Zafferano

Selection of Pecorino Cheeses with our farm Honey with Saffron and spicy mustard fruit pickle (with local apples and pears)

Primo piatto - First course

Tagliatelle fresche al Sugo di Coniglio, Pinoli e Zafferano

Fresh Tagliatelle with Rabbit, pine nut and saffron sauce

Secondo piatto - Second course

Maialino al Finocchietto con riduzione alla Vernaccia e Patate rustiche

Pork with Vernaccia di San Gimignano wine and fennel tops, served with country-style Potatoes

Dolce - Dessert

Mousse di Ricotta e Miele con lo Zafferano

Ricotta Mousse with Saffron Honey

PREZZO 50 €