



## PASQUA 2022

### **Antipasti - Starters**

*Uovo in camicia su crema di Asparagi e Tartufo fresco di stagione*  
*Poached Egg on Asparagus cream and with fresh seasonal Truffle*

o

*Budino di Pecorino su crema di Fave in cialda croccante*  
*Pecorino cheese pudding on creamy pureed lima Beans, served on savoury crispy wafer*

### **Primi Piatti - First courses**

*Pici tirati a mano con crema di Asparagi, Guanciale, Zafferano e Pecorino di Fossa*  
*Handmade Sienese Pici in Asparagus sauce, with Pork cheek, Saffron and aged Pecorino cheese*

o

*Tortelli di Ricotta al Tartufo fresco di stagione*  
*Tortelli with Ricotta and fresh Truffle*

### **Secondi Piatti - Main Courses**

*Agnello stufato alle Erbe aromatiche con Tortino morbido di Carciofi*  
*Braised Lamb with Herbs served with a soft Artichoke flan*

o

*Stinco di Maiale brasato con riduzione al Chianti e Verdure*  
*Braised Pork shank in reduction of Chianti wine, with Vegetables*

*o, per i vegetariani,*  
*or vegetarian alternative*

***Cannelloni di Melanzana ripieni di Ricotta al forno con Flan di Carciofi***

*Ricotta filled Eggplant cannelloni with Artichoke flan*

## **Dolce – Dessert**

***Budino di Fragole con crema inglese al Cacao***

*Strawberry flan with dark Chocolate custard*

***Acqua naturale o frizzante - Still or sparking water***

***Vino Bianco Castello delle Quattro Torra - Castello delle Quattro Torra white wine***

***Vino Chianti Colli Senesi Castello delle Quattro Torra - Castello delle Quattro Torra Chianti Colli Senese***

***Caffè - Coffee***

***Adulti 50 €***

## **Menu Bambini**

**(dai 4 ai 12 anni)**

***Nuvole di Pane con Prosciutto***

*Bread clouds with Prosciutto*

***Tagliatelle tirate col mattarello al Sugo di Carne Toscano***

*Hand rolled tagliatelle with Tuscan meat sauce*

***Grigliatina di Salsiccia e Costoleccio con Patate***

*Mixed grill of pork spare ribs and sausage with potatoes*

***Torta del Chianti al Cioccolato Fondente con crema alla Vaniglia***

*Chianti Cake with Dark Chocolate with Vanilla cream*

***Bambini 22 €***