

CACCIA

Un menu degustazione dedicato alla cacciagione

Pralina di selvaggina con insalatina autunnale e aromi del sottobosco

Straccetti di capriolo con puntarelle scottate,
composta di mele cotogne e formaggio di capra mantecato all'olio

Tortelli di cacciagione con salsa di vino rosso al ginepro

Pappardelle alla lepre, piatto tipico aretino

Burger di cinghiale con pane all'uva
e salsa di cioccolato fondente 72%

Mousse di ricotta e castagne con miele al tartufo e rosmarino
infuso di finocchio e vaniglia

95.00

Il menu è per tutti i commensali