

Antipasti

Tronchetto di salmone affumicato, carciofi julienne,
ravanelli e maionese all'aneto

Wafer di parmigiano, petto di fagiano cotto a bassa temperatura,
ridotto di mirtillo e tartufo nero

*In abbinamento: Vernaccia di San Gimignano L'Albereta Riserva 2018
Il Colombaio di Santa Chiara*

Primi piatti

Cappelletti ripieni con astice e burrata, bisque profumata al dragoncello
e caviale di alga wakame

Pici di Siena, anatra confit, polvere di arancio e cracker del suo fegatino

In abbinamento: Champagne Brut Secret de Famille Monmarthe

Secondi piatti

Capasanta dorata al lime, tartare di scampi, spuma di patata viola e tartufo bianco

Cubo di filetto di manzo scottato, nido di patate croccanti, fondo bruno al cacao

Assaggio di cotechino e lenticchie

In abbinamento: Brunello di Montalcino Castiglion del Bosco 2012

Dessert

Mousse al cioccolato fondente aromatizzato al rum, cuore di lampone,
streusel alle mandorle

In abbinamento: Vin Santo Riserva 2010 Azienda agricola I Sodi

Assaggio di panettone e pandoro con spumante

Il menu è comprensivo di acqua e caffè

Per motivi organizzativi non sarà possibile apportare variazioni al menu
anche in caso di intolleranze alimentari

Inizio cena ore 20:00

€ 130,00 a persona

Per info e prenotazioni
0577 286054 - 0577 284381
osteriadadivo@hotmail.com