



MENU DEGUSTAZIONE - 7 APRILE 2017 ore 19,30

## Il salumificio Mannori made in Tuscany.

### Aperitivo

Panino con il lampredotto, salsa verde e cipolle sott'olio



Involentino di melanzana al pomodoro e mozzarella di Bufala

### Antipasto

Carpaccio di manzo di razza "Calvana", olio sale e Parmigiano Reggiano

### Primo piatto

Tortellino di "Mortadella di Prato" alla panna

### Secondo piatto

Guancia brasata nel Sangiovese, patate prezzemolate

### Dessert

Mousse di yogurt, crumble di cioccolato bianco e frutta fresca

### Vini

Solsi, Spumante Metodo Classico DOC - Trento



Il Borro, Borrigiano, Sangiovese Bio 2015 - Toscana



Castello di Ama, AMA Chianti Classico 2014 - Toscana

€ 45,00 a persona vini inclusi

