



## ***Menù di San Silvestro 2021***

*Aperitivo di benvenuto con la nostra entrée*

*Crudo di ricciola, radicchio, tarassaco, ravanello marinato, panna acida al miele*

*Baccalà mantecato alla vaniglia, sfoglia di ceci, melanzana fumeé*

*Risotto al Particolare rosé, polvere dell'orto e crudo di gamberi rossi*

*Raviolo ripieno di zucca, anice stellato, fonduta di caprino, couscous di cavolfiore*

*Petto d'anatra, carota glassata, aranciata amara*

*Pesce nero al forno, bietole saltate, crema al burro di crostacei*

*Cioccolato, arancia e crema*

*Cantucci, panforte, cioccolatino*

### ***Vini in Abbinamento***

*Spumante Particolare Brut Inedito Rosé*

*Spumante Particolare Brut Inedito*

*Vasario Igt Toscana 2019*

*Cercatoja Igt Toscana 2017*

*Il Fortino Syrah 2016*

*Spumante Particolare Dolce*

*Prezzo a Persona con abbinamenti vini 110 €*

*Prezzo a Persona vini esclusi 95 €*

