



Sabato 14 Febbraio 2026

Benvenuto dello Chef accompagnato dal Particolare Rosé

Per iniziare

*Tataki di melanzana alla parmigiana, panatura alle erbe, olio al verde
Spuma di patate al curry rosso, mazzancolle scottate e tuille al nero di seppia*

Primi

*Rigatoncini di pasta fresca, ragù bianco di ricciola aromatizzato all'arancio, chips al cavolo nero
Risotto parmigiano 30 mesi, gambero rosa, lamponi, gocce di miele di castagne*

Secondo

Filetto di pescato nostrano, salsa aioli, crema di finocchio arrosto, pepe agli agrumi

In conclusione

*Pre dessert, crema al frutto della passione
Brownies caldo, merigna al caramello salato
Caffè accompagnato dalla nostra piccola pasticceria*

Vini in Abbinamento

*Spumante Particolare Brut Rosé
Spumante Particolare Brut
Dea Rosa Igt Toscana 2024
Mio Viognier Igt Toscana 2024*

*Prezzo a Persona con abbinamenti vini 75 €
Prezzo a Persona vini esclusi 65 €*

