

VETRINA TOSCANA

MENU' di OTTOBRE



ANTIPASTI DEL TERRITORIO

Tagliere di salumi con Salame Toscano PAT, Prosciutto Toscano DOP, Salame di Cinta Senese DOP, Sbriciolona di Scarpaccia IGP, Crostini Toscani e Crostini al Lardo di Colonnata IGP.

PASTA FRESCA

Pici fatti a mano con ragù di anatra

SECONDO ALLA GRIGLIA

Bistecca Fiorentina alla brace.

DESSERT

Selezione di Dessert di pasticceria

VINO CONSIGLIATO

Chianti Rufina DOCG

