

Menù di Pasqua 2010

Sfogliatina croccante con prosciutto di cinta senese e fegatini
Crispy puff pastry with "Cinta Senese" ham and chicken liver patè



Crema di asparagi con uovo in camicia e tartufo
Asparagus cream with poached eggs and truffle



Tortelli di pecorino con rigatino steso ed asparagi
Tortelli of ewe's cheese with bacon and asparagus



Capretto delle crete senesi allo spiedo
con carciofi morelli
Crete senesi roasted kid with artichokes morelli



Millefoglie caramellato, pere al Vin Santo di San Felice
e cremoso al fondente
*Caramelized mille-feuille, pears in Vin Santo of San Felice sauce
and dark chocolate cremoso*

Euro 60,00 a persona
Euro 60,00 per person