



Menù Degustazione – Tasting Menù

*Filetti di sogliola con lardo di Cinta Senese, pomodori essiccati su
passata di lenticchie di Castelluccio e vellutata di Sangiovese*
*Fillets of Sole with Cinta Senese lard, sun dry tomatoes on a bed of lentils
and Sangiovese wine velouté*

Tagliolini freschi fatti in casa con gallinella, zucchini e bottarga di Orbetello
Home made “Tagliolini” pasta with gurnard fish, zucchini and “Orbetello” dry fish eggs

Pici alla senese tirati a mano al sugo di cinghiale dell’Azienda Perolla
Home made “Tagliolini” pasta with wild boar ragout

*Agnellone toscano al forno con la sua coratella, sfoglia di melanzane
e salsa all’aglio dolce*
Baked Lamb and his offal, eggplants and sweet garlic sauce

La nostra selezione di formaggi con le marmellate
Selection of cheeses and marmalade tasting

Quadrato al cioccolato bianco, lime e gelatina al frutto della passione
White chocolate mousse, lime and passion fruit jelly

Menù € 80,00 a persona - Menù € 80,00 per person

Abbinato ai Vini di San Felice € 100,00 a persona
With San Felice Wines € 100,00 per person

Supplemento per la Mezza Pensione - Half board supplement € 20,00

