

**PRANZO DI**

*Natale*

**TARTARA DI SALMONE ED ERBE AROMATICHE**

*MARINATED SALMON TARTARE AND AROMATIC HERBS*

**SALSICCIA STAGIONATA DI GRIGIO DEL CASENTINO AZ.  
VALLOLMO SU INSALATA DI CAMPO E PESTO DI PISTACCHI**

*CURED SAUSAGE OF GREY PORK FROM CASENTINO TO THE  
MIXED SALAD AND PISTACHIOS PESTO SAUCE*

**TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE**

*TORTELLINI IN CAPON BROTH*

**MACCHERONCETTI AL SUGO DI OSSO BUCO E CARCIOFI FRITTI**

*MACCHERONCETTI PASTA WITH OSSOBUCO SAUCE AND FRIED ARTICHOKE*

**TAGLIATA DI MANZO CON BATTUTA DI CAVOLO NERO,  
OLIO AL GINEPRO E PATATE ARROSTO**

*SLICED BEEF WITH BLACK CABBAGE AND JUNIPER-FLAVORED OIL SAUCE, ROASTED POTATOES.*

**TRONCHETTO DI NATALE CON CHANTILLY E GIANDUJA**

*TRONCHETTO DI NATALE WITH CHANTILLY AND GIANDUJA CREAM*

**PROSECCO MONTAGNER  
CHIANTI DOCG 2019 PARENTINI  
ACQUA, CAFFÈ**

**€ 50,00**