

Menu Thématique

Prix indiqués TTC.
Service compris.



AMUSE-BOUCHE

Entrée

TORTELLI DI PATATE

Consommé de champignon, gel tomate & basilic, écume parmesan



Plat

CONIGLIO IN PORCHETTA

Farro crémeux, pecorino toscano, asperges vertes, gremolata & huile d'olive Toscane IGP



Dessert

SOGNO TOSCANO

Déclinaison citron, miel, huile d'olive & safran



Menu complet 3 plats

39€



IGT Toscane rosso

Donesco Pacina 2021

BOUTEILLE 75cL 48€

VERRE 12cL 9€

Ce vin exhale des arômes de fruits rouges, croquants et juteux, féminins et veloutés, avec ici et là des échos minéraux. En bouche, il est pulpeux et élancé, avec une fraîcheur tranchante, accompagné de caractère et d'une persistance agréable.

Cépages : Sangiovese 95%,
Canaïolo et Ciliegìolo 5%

TRAMONTO TOSCANO

Sangiovese, Aperol, Prosecco et une touche florale.

Un cocktail inspiré des couchers de soleil sur les collines toscanes : frais, fruité et délicatement amer, sublimé par un dégradé rouge flamboyant.



LE COCKTAIL (18cL) 13€

