

Cena di fine anno 2009

Servita per tutti gli ospiti del tavolo € 85,00 a persona

Zuppa di funghi tardivi e castagne
Late autumn mushroom and chestnut soup

Sapori , Colori e Profumi dell' inverno
Flavours , Colours and Perfumes of winter

Risotto carnaroli al piccione con i proprio fegatino flambato al Vin Santo e tagliata di petto
Risotto (rice) carnaroli with pigeon sauce, their own liver flavoured with Vin Santo . sliced breast

Gnocchetti gialli di patate e Zafferano al sugo di musetto di vitellone , con sfoglie di carciofi croccanti e scaglie di parmigiano
Yellow potatoes and saffron gnocchi with Muzzle of beef sauce , Parmesan cheese and deep fried artichokes

Filettino scaloppato di capriolo alternato con mele deliziose appassite , testaroli di castagne e verdure di stagione candite
Venison médaillon with sliced apple , chestnuts crepes and vegetables confit

Tagliata di bue chianino alle erbe aromatiche in acciugata leggera con verdure di stagione gratinate
Thinly sliced chianino beef with aromatic herbs in a light anchovy sauce with seasonal vegetable gratin

Interpretazione di dolci tipici :
semifreddo di Panpepato di Siena , millefoglie di Pandoro farcito di semifreddo al mandarinetto ,
spuma di torrone con salsa di aranci
Nougat ice soufflè with orange sauce
Panforte semifreddo

Antipasti € 20,00

Sfoglie di pane croccante , broccoli e acciughe del Tigullio con pesto di pomodori secchi

Crispy bread , broccoli and salted anchovies from Cinque Terre with dry tomato sauce

Sapori , Colori e Profumi dell' inverno
Flavours , Colours and Perfumes of winter

Tortino caldo con cuore fondente di pecorino su pere appassite e miele al timo

Pecorino cheese flan on the bed of dry pears , honey and thyme leafs

Primi Piatti € 24,00

Risotto carnaroli al colombaccio , con i proprio fegatino flambato al Vin Santo e tagliata di petto

Risotto (rice) carnaroli with pigeon sauce, their own liver flavoured with Vin Santo . sliced breast

Pappardelle (tirate a mano) al sugo di cinghiale
Pappardelle (hand made large pasta) with wild boar sauce

Gnocchi di castagne con funghi tardivi , patè di fegato d' anatra e profumo di timo

Chestnut gnocchi with late harvest mushrooms , duck liver and tyme leafs

Crespelle farcite di porri insaporiti al lardo di nostra produzione su vellutata di Parmigiano profumato allo Zafferano delle Colline Fiorentine
Crepes filled with leek and home made sausage with Parmesan fondue flavoured with saffron from Florentine Hills

Secondi Piatti € 30,00

Il Colombaccio , scaloppato , sfumato al vino bianco, con salsa acciugata
e verdure grigliate

Sliced wood pigeon, braised in white wine with an anchovy sauce. The
wood pigeon is first lightly grilled, then braised in the pan with white
wine and finally blended with the anchovy sauce

Il Germano in due cotture , il petto alla griglia e scaloppato , il coscio
brasato , con salsa di uva ed insalata di peperoni al forno

Two different ways of preparing wild duck in grape sauce with a grilled
leeks salad

Tagliata di bue chianino alle erbe aromatiche in acciugata leggera con
verdure di stagione gratinate

Thinly sliced chianino beef with aromatic herbs in a light anchovy sauce with
seasonal vegetable gratin

Bocconcini di capriolo brasati al Chianti Classico in timballo di farro con
verdure selvatiche all' aglio e olio

Stewed Wild boar morsels with olive served in farro flan with wild
greens sautéed in oil and garlic

Dessert € 20,00

Tortino caldo con cuore fondente di pinoli di San Rossore su crema
inglese alla vaniglia naturale

Hot pine nut torte served on a bed of custard perfumed with natural
vanila.

(The torte is made from pine nut flour and has a creamy centre)

Interpretazione di dolci tipici :

semifreddo di Panpepato di Siena , millefoglie di Pandoro farcito di
semifreddo al mandarinetto , spuma di torrone con salsa di aranci

Castagne & castagne : Cilindro di biscotto farcito di spuma di castagne e
gelato all' Alkermes il neccio farcito di ricotta al Vin Santo

Chestnut & Chestnut : Cylinder biscuit box filled with chestnut mousse and
Alkermes ice cream , crepe of chestnut with ricotta cheese and Vin Santo