

# MENU A QUATTRO MANI

Benvenuto degli Chef con bollicina della Tenuta

## Antipasti

Carciofo, topinambur, cioccolato bianco e Caviale d'aringa

Pan Rosetta di patate con lampredotto alla Fiorentina,  
salsa verde e confetture di Abanero

*Vino in abbinamento:*

Vermentino Maremma Toscana DOC 2024 Famiglia Zingarelli

## Primi

Risotto al Pecoringrana, zafferano di Filecchio, rapa rossa e cavolo nero

Tortelli ripieni di stufato alla Sangiovese, Fricassea,  
sedano selvatico con Cibreo

*Vino in abbinamento:*

Tenuta Sant'Alfonso Chianti Classico DOCG 2021  
Famiglia Zingarelli

## Secondo

Pancetta di maialino croccante, Chutney di mela e zenzero,  
cipolla candita con fondo bruno

*Vino in abbinamento:*

Rocca delle Macie Chianti Classico Riserva DOCG 2020 Famiglia Zingarelli

## Dessert

Maritozzo con gelato alla nocciola, cremoso al cioccolato e caffè

*Vino in abbinamento:*

Selezione del nostro Sommelier