

LA CICCIA E IL SASSICAIA LA MAREMMA IN TAVOLA

IL BRINDISI DI BENVENUTO

Vino abbinato :- **LA BOLLICINA MAREMMANA BRUT**

MENÙ

**Tagliere di affettati TOSCANI
Polenta e ragù di salsiccia di Cinta Senese
Verdure croccanti in Agrodolce
LA PORCHETTA DI CINTA SENESE SERVITA FREDDA
CON GOCCE DI MIELE MILLEFIORI**

Vino abbinato :- **CAMPO AL MARE DOC BOLGARI ROSATO**

Primo Piatto

**Ravioloni di pasta fresca ricotta e spinaci
al ragù bianco di filetto e scaglie di pecorino crosta nera
(Ragu di MAREMMANA macinato a coltello cottura lunga)**

Vino abbinato :- **CAPOCCIA CIGLIEGIOLO DOC MAREMMA TOSCANA**

Secondi piatti

FILETTO di Pura Razza MAREMMANA

Filetto da 2 kg cotto intero su brace di Rovere

marchio 5R (65 giorni di Frollatura)

TAGLIATO DAVANTI A VOI E SERVITO CON BRACIERE ROVENTE

(con fagioli Toscanelli e patate alla brace)

Selezione di formaggi ToscoBergamaschi

Vino abbinato :- SASSICAIA BOLGARI DOC 2011

CON IL NOSTRO SOMMELIER

CHE CI DARÀ PICCOLI CENNI E STORIA DI QUESTO MERAVIGLIOSO E UNICO VINO

Dolce

i NOSTRI Cantucci col vin santo

Vino abbinato :- **Vin Santo del Chianti BADIA DI MORRONA 2011**

CAFFÈ

E AMMAZZA CAFFÈ

TRATTORIA FALCONI

di

Giorgio e Marco Falconi Chef e Sommelier Professionisti

Via Valbona – Ponteranica Tel.035 572236

Oppure Cel 3494131424 Marco

mail - parlandodivino@live.com

mail - trattoria.falconi@inwind.it

Orari serate: 20:00 – 23:00

**COSTO SERATA 75,00 EURO
TUTTOCOMPRESO**