

MENÙ GRANACE

Antipasti

Tartare di chianina, crema di asparagi e Favette fresche

Chianina tartare, asparagus cream, and fresh fava beans

Primi

Pici al ragù bianco di coniglio e carciofi croccanti

Pici, white rabbit ragù, and crispy artichokes

Secondi

Cinghiale brasato, crema di patate al rosmarino e riduzione di Bolgheri

Braised wild boar with rosemary potato cream and Bolgheri reduction

Dessert

Tiramisù tradizionale

Traditional tiramisù

Prezzo | Price: 59€ p.p.

Acqua e caffè inclusi, bevande escluse
Water and coffee included; other beverages not included

MENÙ BISTECCA

Antipasti

Gran Tagliere selezionato di
salumi e formaggi Toscani DOP

*Selection of Tuscan DOP cured
meats and cheeses*

Secondi

Costata o Fiorentina cotta sui
carboni (su disponibilità),
accompagnata da una selezione di
verdure di stagione dell'Azienda
Agricola Mecherini di Bibbona

*Charcoal-grilled ribeye or
Florentine steak (subject to
availability), with seasonal
vegetables from Azienda Agricola
Mecherini, Bibbona*

Prezzo | Price: 160€

per two people (minimum of two guests)

Acqua e caffè inclusi, bevande escluse
*Water and coffee included; other
beverages not included*

