



GALLO • NERO

R I S T O R A N T E



Cenone del 31 dicembre 2017



Antipasto

Tartare di Chianina IGP con tuorlo di quaglia
e tartufo settembrino

Carpaccio di Cinta Senese su misticanza di campo
al dragoncello selvatico e bignè al nero e pera coscia

Primi piatti

Tortellone ripieno di Cinta Senese
su crema di castagne IGP del monte Amiata
Gnocchi di zucca e ricotta al brasato d'anatra

Secondi piatti

Coscio di cinta senese DOP affumicato alle erbe
selvatiche con tortino in foglie di bieta,
farcito con patate dolci e petto d'oca
Nodino di Cervo su croccante di pasta filo
e mousse di foie gras

Dessert

Mousse di Zabaione e Cioccolato Fondente
con perle di noci, pinoli e sfera di fico.
Red Velvet farcita con spuma di mandarino
su gelatina di Vecchiarelle dell'Amiata

In abbinamento:

Bollicine di Franciacorta Lo Sparviere
Vernaccia di San Gimignano Lo Casa Rossa DOCG
Chianti Classico Castello di Radda DOCG
Nobile di Montepulciano Riserva
Spumante Dolce Malvasia Cellatica Gussago

Acqua minerale
Caffè

€ 120,00

