

Menu di Pasqua :: Easter Menu

Stuzzichino di benvenuto

Amuse Bouche

Uovo croccante, spuma di pecorino, pomodoro confit e fave

Crisp egg, pecorino foam, confit tomato and fava beans

Cuvée Aurora Brut Alta Langa DOCG 2011

Orzotto zucca, zenzero e calamari

Barley with pumpkin, ginger and squid

San Angelo Toscana IGT 2016

Cresta di grano arso, quaglia, asparagi, fave di cacao e tartufo

Toasted durum wheat ravioli, quail, asparagus, cocoa beans and truffle

Poggio alle Mura Rosso di Montalcino DOC 2015

Variazione d'agnello, piselli e brunoise di verdure all'aglio

Variation of lamb, peas and garlic vegetable brunoise

Poggio alle Mura Brunello di Montalcino DOCG 2005

Cioccolato bianco, mandorle e agrumi

White chocolate, almonds and citrus fruit

Florus Moscadello di Montalcino V.T. DOC 2013

5 portate con vini abbinati Euro 100,00 a persona / 5 courses with wine pairings Euro 100,00 per person

4 portate con vini abbinati Euro 90,00 a persona / 4 courses with wine pairings Euro 90,00 per person

3 portate con vini abbinati Euro 80,00 a persona / 3 courses with wine pairings Euro 80,00 per person

Per prenotazioni, mandare una email a: reservations@banfi.it / For reservations, please email: reservations@banfi.it