



Menu Degustazione / Tasting Menu

Selezione di salumi toscani

Selection of Tuscan cured meat

San Angelo Pinot Grigio 2009

*

Fusilli del Castello trafilati al bronzo con salsa di funghi porcini e salsiccia

Home-made fusilli with porcini mushrooms and sausages sauce

Castello Banfi Rosso di Montalcino 2009

*

Tagliata di Chianina con patate al forno e pomodoro alle erbe

“Tagliata” Chianina beef sirloin steak with baked potatoes and herb flavoured tomato

BelnerO 2007

*

Selezione di pecorini toscani con miele e pinoli

Selection of Tuscan sheep cheese with honey and pine nuts

Castello Banfi Brunello di Montalcino 2006

*

Crostata di albicocche su salsa al FloruS

Apricot tart on a FloruS sauce

FloruS 2008

*

Caffè

Grappa del Castello