



## Menú Degustazione

Settembre 2008

**Selezione di salumi di fattoria con crostino al lardo**  
*Selection of farmhouse cured meat with lard toast*

*Serena 2007*

*Sauvignon Blanc*

**Pappardelle con funghi porcini dell'Amiata e tartufo di San Giovanni d'Asso**  
*Home.made pappardelle with Amiata porcini mushrooms and truffle from San Giovanni d'Asso*

**Rosso di Montalcino 2005**

*Sangiovese*

**Arrosto di manzo "Maremmano" con salsa al Brunello e patate al rosmarino**  
*"Maremmano" beef roast with Brunello sauce and rosemary flavored potatoes*

**Brunello di Montalcino 2003**

*Sangiovese*

**Selezione di pecorino toscano con miele e pinoli**  
*Selection of Tuscan sheep cheese with honey and pine nuts*

**SummuS 2004**

*Sangiovese- Cabernet Sauvignon- Syrah*

**Crostata di susine Banfi**

*Banfi plum tart*

**Rosa Regale 2007**

*Brachetto d'Acqui*

*Caffè & Grappa*