



TOSCANA ICONICA

Una degustazione che vi porterà alla scoperta dei vini che hanno fatto la storia dell'enologia Toscana: Sassicaia, Ornellaia, Tignanello, Solaia.

Un viaggio nel cuore della regione che vi regalerà un'esperienza da ricordare per sempre.

Un percorso abbinato ad assaggi della cucina firmata Fulvio Pierangelini.

MENÙ

Crudité ed hummus di ceci

~

Tramezzini con tartare di manzo

~

Bottoni di pane, pomodoro e prosciutto crudo iberico Pata Negra

~

Schiacciata, ricotta e tartufo di stagione toscano

~

Pecorino stagionato riserva

€400 a persona



DA NORD A SUD

Un viaggio che parte dalle colline del Barolo passando per la Toscana per concludersi nella meravigliosa Sicilia alle pendici dell'Etna, alla scoperta dei più famosi vini della penisola.

L'eleganza del Barolo, le bollicine della Franciacorta, la potenza del Brunello sino ad arrivare ai bianchi Siciliani, famosi per la loro freschezza e mineralità.

Un percorso abbinato ad assaggi della cucina firmata Fulvio Pierangelini.

MENÙ

Pane burro e alici, roast beef di tonno e salsa tonnata

~

cannoli di farina di ceci con salmone crudo e affumicato

~

Pinzimonio di verdure di stagione

~

bottoni di pane, pomodoro e prosciutto crudo di Cinta Senese

€280 a persona



CHIANTI & MONTALCINO

Immergetevi alla scoperta delle tante sfaccettature del sangiovese,
l'uva che ha fatto la storia della Toscana e che accomuna
due aree come il Chianti e le colline di Montalcino.
Dal Chianti Classico al famoso Brunello di Montalcino, un percorso
alla scoperta della potenza dei vini Toscani.
Un percorso abbinato ad assaggi della cucina firmata Fulvio Pierangelini.

MENÙ

Pappa al pomodoro, crostini toscani ai fegatini, pecorino stagionato

~

Sfogliette di grano saraceno all'olio evo, ricotta di pecora e prosciutto crudo toscano

~

Pinzimonio di verdure di stagione

€150 a persona