

IL REFETTORIO

l'essenza del ristoro

SERATA GRAN BOLLITO

DI VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE CHIANTINA IGP

ENTRÉE DI BENVENUTO

Tartelletta con il nero di Chianina IGP e confettura di radicchio (1, 12)

I VIGNERI Rosso 2022 Nerello Mascalese vinificato in palmento etneo

ANTIPASTO

Gnocco fritto con pastrami di lingua, salsa alla senape e peperone arrosto (1, 3, 7, 10, 12)

VINUPETRA Etna Rosso 2021

PRIMO

Risotto con piccione e tartufo Bianchetto Marzuolo (7, 9, 12)

VITICENTENARIE Rosso 2018

Sorbetto al cedro e kefir (7)

SECONDO

Bollito misto alla brace (1, 3, 7, 9)

Bollito affumicato in rete di maiale polenta taragna, cime di rapa e umami di cipolla rossa (9)

VINUPETRA Etna Rosso 2014 Magnum

DESSERT

Tarte tatin con gelato alla vaniglia (1, 3, 7)

€ 120 a persona
con abbinamento vini "I VIGNERI"

N.B. Nei nostri piatti possono essere presenti alcuni prodotti considerati per alcuni ALLERGENI.

Tale presenza è eventualmente segnalata per ciascun piatto tramite numeri che rimandano alla lista pubblicata qui sotto.

Se siete soggetti a qualche allergia alimentare, vi preghiamo cortesemente di informare sempre e in ogni caso il nostro personale di servizio.

Lista degli allergeni / Liste des allergènes / List of allergens:

1 - glutine/gluten, 2 - crostacei/crustacés/crustacean, 3 - uova/oeufs/egg, 4 - pesce/poisson/fish, 5 - arachidi/arachides/peanuts, 6 - soia/soja/soy,
7 - lattosio/lactose, 8 - frutta a guscio/fruits à coques/nuts in shell, 9 - sedano/celery/celeriac, 10 - senape/moutarde/mustard,
11 - semi di sesamo/graines de sésame/sesame seeds, 12 - solfiti/sulfites, 13 - lupini/lupin/lupins, 14 - molluschi/mollusques/shellfis