



Menù Bottaià Cru

Tagliere delle Donzelle

Prosciutto Toscano e salumi della "Macchia del Bruciato", donzelle (pasta di pane fritta) e stracchino

Cutboard with "Donzelle"

Tuscan prosciutto and salami from our "Macchia del Bruciato" with donzelle (fried bread dough) and stracchino (fresh creamy cheese)

Conte della Vipera, Umbria IGT

Tagliata di manzo alla griglia con patate arrosto

Grilled and sliced beef tenderloin with roasted potatoes

Guado al Tasso, Bolgheri DOC Superiore

Assaggio di formaggi Italiani in varie stagionature

Our Chef's choice of artisan Italian cheeses, younger, milder to aged and aromatic

Muffato della Sala, Umbria IGT

Il presente menù è il suggerimento del Ristorante per un'autentica esperienza nel Chianti Classico, alternative disponibili dalla carta per personalizzazioni ed esigenze alimentari speciali. I vini serviti sono di annata corrente e possono variare in base alla disponibilità.

This menu is the suggestion of the Restaurant for an authentic experience in Chianti Classico area, alternatives are available from the "a la carte" menu to personalized the offer and for special dietary needs. All wines served are current vintages. Wines may vary according with availability.