

# IL GRILLO MORO

31 DICEMBRE 2018



Benvenuto di vellutata  
vegetariana con biscotto salato

## ANTIPASTO

- Millefoglie di patate e regatino con fondente di cipolla
- Baccalà in tempura con crema di zolfino e zafferano di San Gimignano

## PRIMI PIATTI

- Risotto Carnaroli alle erbe con pecorino di Pienza
- Gnocchi fatti a mano con ragù di coniglio in bianco e melograno

## SECONDI PIATTI

Filetto di maiale al chianti con patata rustica

Trancio di chianina al fumo di erbe della montagna con bietola

## PER TRADIZIONE ( PORTA FORTUNA)

Cotechino e lenticchie

Uva bianca

## DOLCI

Semifreddo di cantucci e vinsanto

## BEVANDE

Vino Trecciano DOCG Colli Senesi Acqua,

Caffe, Amari Bollicine per il brindisi per

il Nuovo Anno

Costo 80 € per persona

La serata sarà accompagnata con Musica dal vivo