



Badia a Coltibuono Ristorante

Cenone di fine anno
31 dicembre 2019



New Year's Eve
December 31st 2019

Aperitivo di benvenuto dalle ore 20,30 - *Wellcome aperitif from 8,30 pm*

Tartare di orata agli agrumi, capperi e olio al finocchietto selvatico
Sea bream tartare with citrus fruits, capers and wild fennel seeds oil

Cannolo croccante ripieno di paté di galletto al tartufo nero
Crispy cannoli filled with young rooster paté and black truffle
Vino Bianco "Trappoline" Maremma Toscana D.O.C. 2017 di Coltibuono

Ravioli ripieni di baccalà mantecato su crema di broccoli
Ravioli stuffed with whisked cod and broccoli cream
Risotto al limone verde, polvere di panforte e ragout di piccione
Risotto with green lemon, panforte powder and pigeon ragout
Chianti Classico D.O.C.G. 2017 di Badia a Coltibuono

Calamari farciti con olive nere e pomodori secchi su crema di ceci
Squid stuffed with black olives and sun-dried tomatoes on chickpea velouté
Maialino in porchetta con finocchietto selvatico, aspic di lenticchie e cipolla in agrodolce
Roast suckling pig with wild fennel, lentil aspic and sweet and sour onion
Chianti Classico Riserva D.O.C.G. 2016 di Badia a Coltibuono

Cre moso al pistacchio, crumble al cacao e gelato al caramello salato
Pistachio mousse, cocoa crumble and salted caramel ice cream
Vinsanto di Badia a Coltibuono D.O.C. 2012

compreso di vino eu 85,00 senza vino eu 72,00
with the four wines eu 85,00 without wine eu 72,00

Informazioni/prenotazioni tel. 0577749031 ristbadia@coltibuono.com

Durante e dopo cena intrattenimento con le danze
arabe di Gaia Scuderi
*During and after dinner entertainment with the Arabic
dances by Gaia Scuderi*