

# MENU DEGUSTAZIONE

Mano libera dello Chef

*Belguardo Vermentino 2016 - Toscana IGT*

Tonno del Chianti: coniglio macerato in olio Zisola,  
crema di peperoni e ricotta di capra

*Belguardo Rosé 2016 - Toscana IGT*

Maltagliati fatti in casa  
al sugo di capriolo in bianco e menta

*Fonterutoli 2015 - Chianti Classico DOCG*

Faraona alla diavola di casa Mazzei

*Castello Fonterutoli 2013 - Chianti Classico Gran Selezione DOCG*

Tiramisu a modo nostro

*Grappa di Chianti Classico*

*con vino abbinato al bicchiere*

Il menu degustazione include coperto, acqua e caffè

# TASTING MENU

## Starters of the Chef

*Belguardo Vermentino 2016 - Toscana IGT*

Chianti Tuna: rabbit macerated in Zisola olive oil,  
peppers cream and goat cheese

*Belguardo Rosé 2016 - Toscana IGT*

Home made Maltagliati (short pasta)  
with roe deer white sauce and mint

*Fonterutoli 2015 - Chianti Classico DOCG*

Casa Mazzei style Guinea fowl

*Castello Fonterutoli 2013 - Chianti Classico Gran Selezione DOCG*

Tiramisu our style

*Chianti Classico Grappa*

*with wines by the glass paired as above*

The tasting menu includes cover charge, water, and espresso coffee