



Pranzo con Fiorentina

Tra le molte pietanze famose della Toscana, la Fiorentina è forse la più rinomata: una carne così pregiata merita di essere accompagnata da vini invecchiati, presi direttamente dalla nostra riserva personale.

Si inizia con i vini meno strutturati ed invecchiati, per accompagnare un antipasto di salumi, formaggi, bruschette e snack; la degustazione prosegue con vini più prestigiosi, abbinati a lasagna con sugo di carne e olio al tartufo o zuppa toscana ribollita.

Al loro arrivo gli ospiti verranno accolti dal nostro staff preso la nostra struttura, per un breve tour a piedi della storica cantina.

Il pranzo include:

Antipasto: Salumi e Formaggi Toscani, Bruschetta (Pane con Olio di Oliva), e snack

Prima Portata: Lasagna al tartufo

Seconda Portata: Bistecca alla Fiorentina con contorno

Dessert: Gelato alla vaniglia con Aceto Balsamico e Cantuccini

Disponibile, su richiesta del cliente, menù a base vegetariana, vegana e gluten free.

• Quindici prodotti toscani da degustare delle nostre attuali annate e riserve

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Rosso di Montalcino D.O.C.

Cabernet Bartolomeo Riserva I.G.T.

Merlot Baldassarre Riserva I.G.T.

Syrah Cavaliere Riserva I.G.T.

Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G.

Chianti D.O.C.G.

Chianti Classico D.O.C.G.

Chianti Classico Riserva D.O.C.G.

Red of Montepulciano D.O.C.

VinBeato - Vino liquoroso da Dessert

Olio Extravergine di Oliva, prima spremitura a freddo

Olio di Oliva aromatizzato al tartufo bianco

Olio di Oliva aromatizzato al peperoncino

Aceto Balsamico Selezionato

Dettagli:

Quando: dalle 12.00 alle 15.00

Tempo medio: 120 minuti

Parcheggio Auto: Gratuito

Disponibilità: Tutto l'anno solo su prenotazione

Note: In caso di intolleranze o allergie, avvertire lo staff al momento della prenotazione e prima dell'evento.

Politica di cancellazione: Tutti i pacchetti sono soggetti a disponibilità.

