

*Carpaccio di Manzo marinato con Marmellata  
di Radicchio e Pecorino Toscano (7)*

**€12,00**

\*\*\*

*Paccheri al Ragù di Polipo (1, 2, 4, 14)*

**€13,00**

\*\*\*

*Florentina di Manzo (min 2 pers.)*

**€30,00/pers.**

\*\*\*

*Bavarese al Vino Santo e Cantucci (1,3,7,8)*

**€ 8,00**

**Menù completo €65,00**

*Incluso Servizio,*

*2 calici di Vino Rosso Fattoria Le Maestrelle Santa Cristina  
Acqua e Caffè*



---

**TOSCANA IGT**

Fattoria Le Maestrelle si presenta di un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso è intenso e complesso, spiccano gli aromi di vaniglia e caffè ben in armonia con le tipiche note di menta del Merlot e gli aromi di frutta rossa e nera caratteristici del Sangiovese e del Syrah. Al palato è equilibrato, saporito, morbido e con un retrogusto complesso che ne ricorda le note olfattive.

---

---

**TOSCANA IGT**

Fattoria Le Maestrelle offers a ruby red color with purple highlights. The nose is intense and complex with the evident notes of vanilla and coffee in fine balance with the mint of the Merlot and the red and black fruit character of the Sangiovese and the Syrah. The palate is a balanced one as well, flavorful, supple, and with a complex aftertaste and finish which bring back the aromatic notes first felt on the nose.

---

***Fattoria le Maestrelle, Santa Cristina***

***Bottiglia 0,75lt €19,00***

***1/2 Bottiglia 0,375lt €14,00***

***Bere sempre consapevolmente***