

Caffè dell'Oro

24

DICEMBRE

• VIGILIA DI NATALE •

ANTIPASTO

Vitello tonnato con la nostra giardiniera

AL CUCCHIAIO

Zuppa di funghi, orzo e fagiolina del Trasimeno,
Parmigiano Reggiano

PRIMI

Tortellini in brodo di cappone

Gnocchi alla romana gratinati
con crema di pecorino di Pienza

SECONDO

Faraona ripiena con castagne,
patate arrosto e carote saltate

DESSERT

Tortino di pera Crassana e salsa al cioccolato
Il nostro panettone artigianale con Moscato d'Asti

85€ Menu / 45€ vini toscani in abbinamento

Caffè dell'Oro

• CHRISTMAS EVE DINNER •

ANTIPASTO

Vitello tonnato with our pickled vegetables

SPOON

Mushroom soup, barley and Trasimeno bean,
Parmigiano Reggiano

FIRST COURSE

Tortellini in capon broth
Roman-style gnocchi au gratin
with Pienza pecorino cream

MAIN

Guinea fowl stuffed with chestnuts,
roasted potatoes and sautéed carrots

DESSERT

Crassana pear cake and chocolate
Our artisanal Panettone with Moscato d'Asti

85€ Menu / 45€ tuscan wine pairing