



PRANZO DI NATALE

75€
a persona

Prosecco di benvenuto e piccola entree ^{1,6,9,10,11,12}

Gran tagliere del Podere ^{1,5,6,7,9,10,11}
*Selezione di salumi con coccole fritte e stracchino,
Pecorino e confettura di peperoni e
Tonno del Chianti*

Paccheri al ragù di Black Angus ^{1,5,6,9,10,11,12}

Grigliata mista con patate al forno e verdura saltata ^{9,10,11}
*Tagliate di manzo, coscia e sovraccoscia di pollo disossata
e capocollo di cinta senese al fiore di finocchietto*

Panettone della tradizione ^{1,3,6,7,8,10}
Acqua liscia/bolle, bottiglia di vino rosso Colli Medicei,
caffè e coperto incluso
*(sono esclusi amari e bevande analcoliche / alcoliche varie
ordinate dalla nostra carta e non previste dalla degustazione)*

Bambino 3<10 anni compresi €50

Lista allergeni. L'allegato II del Regolamento UE 1169/2011
elenca le sostanze attualmente considerate allergeni, che sono le seguenti:

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano Khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.