

#### RISTORANTE



# Capodanno 2026

#### Entrée

Baccalà al Vermentino e Crema di Ceci di Montecorona

## Antipasto

Strudel con Salsiccia, Verza, Mele, Noci, Pecorino Fresco di Pienza e Finocchi Grigliati al Timo

## Primi Piatti

Cappellacci di Chianina IGP in Brodo di Cappone e Chianina

Gnocchi di Patate con Cremoso di Zucca Gialla e Funghi Invernali

## Secondi Piatti

Filetto di Chianina Farcito con Funghi e Salsa al Nobile di Montepulciano Patate al forno

Cotechino della Val di Chiana e Lenticchie Stufate

#### Dolci

Mousse al Ricciarello di Siena con Gelatina al Vin Santo Dolci della Tradizione Senese e Natalizia

### Vini Tenute del Cerro

"Cerrus" Metodo Classico Brut – Fattoria del Cerro "Silìneo" Vino Nobile di Montepulciano DOCG – Fattoria del Cerro Moscadello di Montalcino Vendemmia tardiva DOC – La Poderina