

Primo trofeo golf - La Sangiovesa

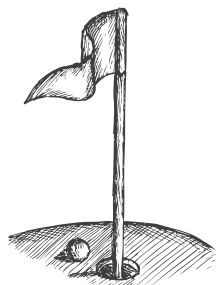
11 Giugno 2016

Primi piatti

Tagliatelle al ragù

Ravioli alle rosole

con pomodoro fresco e stridoli



A seguire...

I salumi di Tenuta Saiano di nostra produzione

Fiocco di prosciutto, salame, coppa stagionata, goletta, pancetta arrotolata, lardo condito e Testarda, coppa di testa con una ricetta speciale (quando disponibile).

I nostri maiali crescono in una riserva boschiva a Montebello di Torriana, all'interno di Tenuta Saiano, e seguono un'alimentazione naturale, a base di grano, favaio e orzo. Abbiamo un laboratorio di lavorazione delle carni, dove seguiamo l'intera filiera di produzione e la stagionatura.

Salsiccia artigianale della Tenuta Saiano

alla griglia con cipolla bianca di Santarcangelo e patate dorate al forno

Squacquerone del Caseificio Pascoli

con rucola e fichi caramellati

Frittatine varie assortite

con zucchine, patate, verdure miste, erbe

I nostri contorni

Patate dorate al forno

Erbette di campagna saltate

Degustazione di dolci misti preparati dal nostro pasticciere Andrea Marconi, accompagnati da Albana Dolce.

Acqua e vini in caraffa della nostra Tenuta Saiano, Sangiovese, Trebbiano Frizzante.

Caffè.

Euro 35,00