

Franciacorta Blanc de Blancs NV, Tenuta Montenisa

served with

Crostini neri con fegatini di pollo e vin santo del Chianti Crostini di porcini, Salvia fritta
Chicken liver Crostini neri with vin santo, Crostini with porcini mushrooms, fried sage

Bramito Chardonnay 2022, Castello della Sala

served with

Calamari saltati in padella con zafferano, olive, rucola e limone
Pan-fried calamari with saffron, olives, rocket and lemon

Il Bruciato 2021, Tenuta Guado al Tasso

served with

Fettuccine con ragu d'anatra, gremolata all'arancio e parmigiano
Fettuccine with duck ragu, orange gremolata and parmesan

Marchese Antinori Chianti Classico Riserva 2020, Tenuta Tignanello

served with

Porchetta con ripieno di pinoli, finocchio e salvia, cavolo nero, patate arrosto al rosmarino
Porchetta with pine, sage & fennel stuffing, black cabbage, rosemary roast potatoes

Muffato della Sala 2019, Castello della Sala

served with

Crème brule alle castagne
Chestnut crème brûlée

www.antinori.it