



FINE DINING

Santa Elisabetta

BRUNELLESCHI
HOTEL

Per iniziare con bollicine... A little bubbly start...

Franciacorta Blanc de Blancs Montenisia
100% Chardonnay

Piccoli morsi dello Chef

Chef's small bites

**Quaglia petto e coscia, rocher di foie gras, soffice di verdure
e ristretto al timo**

Quail breast and thigh, foie gras rocher, vegetables purée, and thyme reduce

Cappelletti di ricotta di bufala, stracotto di manzo, spuma al parmigiano

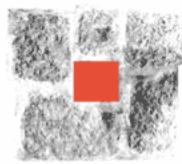
Cappelletti pasta filled with buffalo ricotta, beef stew, parmesan cheese foam

Maialino da latte cotto dolcemente, radicchi di campo e topinambur

Slow-cooked suckling pig, wild chicories, and Jerusalem artichokes

Dolce ricordo

Sweet memory



PODERE POGGIO SCALETTE
RUFFOLI - GREVE IN CHIANTI

Chianti Classico DOCG 2017

Sangiovese

Carbonaione IGT 2014

Sangiovese

Capogatto IGT 2015

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Acqua minerale naturale e frizzante
Still and Sparkling Mineral Water

Caffè
Espresso

Sabato 7 e 21 marzo & anteprima il venerdì
€169 a persona, inclusi i vini

March, Saturday 7th and 21st & Friday preview
€169 per person, wines included

È gradita la prenotazione | Reservation recommended

055 27370 | 055 2737673

info@ristorantesantaelisabetta.it | www.ristorantesantaelisabetta.it