



Chianina in Tavola

Dimora Storica "Villa Il Casato" BETTOLLE (Siena)

SABATO 28
MAGGIO 2022

L'Amarcord «Evoluzione del Quinto Quarto»

Crudo di Chianina, favette e amaranto

Teneroni in salsa d'uovo e zafferano

Nervetti al pepe di Sichuan e lemon cras

Testina croccante pistacchi e capperata

Salsiccia di Chianina in salsa agreste

Battuta di magro e gelee' acqua di pomodoro

Coda farcita all' uvetta, pinoli e liquirizia

Pan di fegato al Vinsanto e frittelle di cecina

Lingua al te' nero e arance in dolce e forte

Pappa in trippa, basilico e cipolla rossa

Cena di Gala

Ode alla Chianina

Le mafaldine farcite al peposo, cime di rapa, rognoni in fricassea,
pane Verna al timo, salsa delicata di pecorino e salsa bruna

Tramesso

La pressatina di pancetta al fieno greco,
cubo di guancetta al mosto d'uva
al sentore di prugne, albicocche e salsa balsamica

Il chioistro del trinciante

Stinco due torri cotto in piedi lardellato a mo' di "spiedo",
pomodoro soubise e jus di Nobile

Le giulebbe

Pera Williams al caramello di Nobile con salsa saba
e dalla *Cremeria Cecconi* sorbetto di massa di cacao
profumato al Nobile e sali integrali

per prenotazioni: 333 1318809 - 333 7892392 • info@villailcasato.it • Cena di Gala 60,00 euro



Chianina
in Tavola
XVII^o edizione



Cena di Gala
SABATO 28 MAGGIO 2022

Dimora Storica "Villa Il Casato"
BETTOLLE (Siena)

Vini prodotti dalle cantine del
**«CONSORZIO DEL
VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO»**



Abbinamento vini a cura di
FISAR VALDICHIANA



Le nostre carni

Cena di Gala
60 euro

per prenotazioni:
333 1318809 - 333 7892392
info@villailcasato.it