CASTELLO BANFI
la Sala dei Grappoli

Percorso a mano libera

"Ogni piatto racconta chi sono, dove sono stato e chi ho incontrato.
Un viaggio che, grazie a sapori autentici ed evocativi, spero vi guidi attraverso la mia idea di cucina."
Domenico Francone

7 portate 185 € - con abbinamento vini 280 €

TERRAMADRE

Scampo del Tirreno al BBQ, la sua salsa e sedano (2, 7, 9)

Risotto "Riserva San Massimo" carciofi, kumquat, triglia e jus di cacciucco (4, 7, 9)

Tortelli maremmani 3.0.. ricordo della domenica (1, 3, 7, 9)

Cinghiale maremmano brasato, pancetta di Cinta Senese, salsa dolce forte, cipollotto ed erbe di campo (6, 9, 10)

Dolce sorpresa (1, 3, 5, 7, 8)

5 portate 155 € - con abbinamento vini 230 € - Formaggi in aggiunta 15 €
4 portate 140 € - con abbinamento vini 200 €

DALL' ORTO A TAVOLA

Variazione di asparagi, uovo e tartufo (3, 10)

Raviolo ripieno di piselli, pappa al pomodoro e bufala (1, 3, 7, 9)

Ossobuco vegetale, quinoa biologica, tuberi e radici (1, 7, 9)

Selezione di formaggi toscani e nazionali (1, 3, 7, 8)

Dolce sorpresa (1, 3, 5, 7, 8)

5 portate 150 € - con abbinamento vini 220 € - 4 portate 140 € - con abbinamento vini 200 €
A partire da 4 commensali è richiesto il menù degustazione per tutto il tavolo

RELAIS & CHATEAUX