

ELIS MARCHETTI

il gusto è il nostro sesto senso

SABATO 3 LUGLIO  
DALLE ORE 19.30

presenta

# La Toscana si racconta

Percorso tra *vino, cibo e sigari*  
in un'unica sinergia tra Marche e Toscana

## Menù

Crostino con patè di pollo alla sapa e salvia. Olive all'ascolana

**Banfi Brut Metodo Classico**

\*\*

Cannolo di pasta fillo con mousse di pecorino di Vittorio Beltrami,  
pepite di ciauscolo e crema di lampone

**Serena 2018**

\*\*

Maltagliato di Campofilone allo zafferano  
con ragù bianco di cinghiale al coltello agli odori dell'orto

**Poggio alle Mura Rosso di Montalcino DOC 2018**

\*\*

Filetto di maiale bardato al guanciale  
con patata schiacciata al rosmarino e tartufo estivo

**Summus 2017**

\*\*

Tagliata di Chianina al condimento balsamico etrusco  
con misticanza e fossa

**Poggio alle Mura Brunello di Montalcino 2016**

\*\*

Semifreddo alla pesca con miele di ailanto  
e croccante alla vaniglia con gocce di fondente

**Florus Moscadello di Montalcino DOC**

Selezione di **sigari toscani**  
abbinati in degustazione

Per info e prenotazioni 333 5980085

in collaborazione con



MANIFATTURE  
SIGARO  
TOSCANO

