

Le Serate Goderecce della Trattoria
GIOVEDÌ 28 Maggio 2026 ore 20.00 - 23.00
CENA DEGUSTAZIONE

**DAL ROSSO AL BRUNELLO DI MONTALCINO
E ILMAIALINO DI CINTA SENESE!!!!**

Aperibenvenuto

Brut Cuvée Unico Az. Il Drago e La Fornace

MENÙ

**Crudo di Maialino Toscano - Capocollo e Salame di Cinta Senese
Finocchiona di San Miniato
Crostinio alla Toscana**

Polenta al cavolo nero e fonduta di Toma della Maremma

**La Porchetta in prosciutto
servita fredda su letto d'insalata**

Pecorino e Fave

La nostra Verdura in agrodolce

Vini abbinati :- *ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.G 2022 Az. Poggio Salvi*

Primo piatto

**Raviolo Gigante ricotta e spinaci con RAGU' di
Salsiccia (Cinta Senese) fondo bruno e Pecorino Toscano**

Vini abbinati :- *BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G 2018 Az. Col d'Orcia*

Secondo piatto

**Cosciotto di Maialino Maremmano
cotto allo Spiedo con legna d'ulivo con fagiolini all'uccelletto e patate croccanti**

Vini abbinati :- *BRUNELLO DI MONTALCINO CASTELGIOCONDO D.O.C.G 2016 Az. FRESCOBALDI*

IL Formaggio

**I Cantucci con il Vin Santo
e**

Fragole con lo zucchero e Morellino di Scansano

Vini abbinati :- *Vin Santo del Chianti Az. Badia di Morrona*

CAFFE

TRATTORIA FALCONI

di

Giorgio e Marco Falconi Chef e Sommelier Professionisti

Via Valbona - Ponteranica Tel.035 572236

Oppure Cel 3494131424 Marco

mail - parlandodivino@live.com

mail - trattoria.falconi@inwind.it

Orari serate: 20:00 - 23:00 - MASSIMO 60 PERSONE

COSTO SERATA 65,00 EURO TUTTOCOMPRESO