

LE RONDINI

BARBECUE DINNER



PIEVE ALDINA

Chef Niccolo Pini

ANTIPASTI

Pappa al pomodoro e burrata
Bruschetta con pomodriini dell'orto
Crostone miele e pecorino
Involtino di melanza, caprino e menta

LA GRIGLIA

Rosticciana di cinta senese
Scamerita di maiale stufata alla brace
Coscia di pollo chiantigiano alla brace
Petto di pollo alle erbe
Tagliata di manzo su letto di rucola e scaglie di grana

CONTORNI

Grigliata mista di verdure
Pomodoro verde alla brace
Legumi locali con olio nuovo

DOLCE

Sorbetto al limone di sorrento
Vino Fontenille, acqua, caffè

70€ per persona

*Prezzo netto, servizio incluso
Coperto 3,5€/pers*