

WEEKLY MENU



DAL 18 AL 24 NOVEMBRE 2019 FROM NOVEMBER 18TH TO 24TH

Panzanella di finferli, spinacini e pecorino di Fossa € 20

Wild mushrooms, baby spinach and Fossa pecorino cheese

 *Vermentino Toscana Igt La Pettegola*

Pappa al pomodoro con schiuma all'Olio Evo € 20
di Olivastra Seggianese e pomodorini caramellati

Siene Organic tomato and bread soup

with Tuscan extra virgin olive oil ècume and caramelized cherry tomatoes (

 *Rosso di Montalcino Poggio alle Mura*

Carrè di maialino con castagne al finocchio selvatico, € 30
purea di mele e salsa di melagrana

Pork loin with chestnut and wild fennel, apple purée and pomegranate sauce

 *Brunello di Montalcino Docg Poggio alle Mura "Banfi" 2014*

Semifreddo all'uva fragola con croccante di noci € 10

Concord grape parfait with walnut nougat

 *Florus Moscadello di Montalcino Doc V.T. 2016*

MENU DEGUSTAZIONE

4 PORTATE CON VINI IN ABBINAMENTO

TASTING MENU

4 COURSES WITH WINE PAIRING

70 euro per persona per person



Wine Cellar By Sapordivino

Grand Hotel Continental Siena - Starhotels Collezione

Banchi di Sopra 85 - 53100 Siena - T +39 0577 56011

continental.si@starhotels.it - www.grandhotelcontinentalsiena.com



GRAND HOTEL CONTINENTAL
SIENA

STARHOTELS
COLLEZIONE