



# Sapordivino

RESTAURANT



## PRANZO DI NATALE

*Christmas Lunch*

25.12.2024



### MENU PANPEPATO

Coccoli con prosciutto toscano, fonduta di pecorino e carciofi (1,7)  
*"Coccoli" , local raw ham , pecorino cheese fondue and artichokes (1,7)*

Lunghetti fatti a mano con farina di segale, sugo di anatra e polvere di porcini (1,3)  
*Handmade "lunghetti" with rye flour, duck sauce and porcini powder (1,3)*

Capocollo di cinta senese cotta a bassa temperatura,  
crema di cipolle rosse e zabaione all'aceto balsamico (3)  
*Slow cooked Cinta senese pork neck, caramelized onions sauce  
and balsamic vinegar eggnog (3)*

Tronchetto di Natale farcito con crema, cioccolato e alchermes (1,3,7)  
*Christmas log cake stuffed with cream, chocolate sauce and alchermes (1,3,7)*

---

### MENU 4 PORTATE | 4 COURSES MENU

*bevande escluse | drinks not included*

**Menu completo | Full menu**

**Euro 80,00 a persona | per person**

**Singolo piatto | Single dish**

**Euro 26 a piatto | per dish**

**Euro 12 dolce | dessert**



# Sapordivino

RESTAURANT



## PRANZO DI NATALE

*Christmas Lunch*

25.12.2024

### MENU PANFORTE

Soffiato di cardi, fonduta di caprino e fili di zafferano (1,3,7)  
*Cardoons flan, goat's cheese fondue and saffron threads (1,3,7)*

Ravioli di patate, sugo di chianina  
e scaglie di pecorino maturato nel fieno (1,3,7)  
*Ravioli stuffed with potato, chianina beef sauce  
and pecorino cheese flakes aged in the hay (1,3,7)*

Gran fritto toscano (1,3)  
*Tuscan "Gran Fritto" (selection of local meat and vegetables fried in batter) (1,3)*

Assortimento di dolcetti tipici natalizi (1,3)  
*Selection of traditional Christmas sweets (1,3)*

---

### MENU 4 PORTATE | 4 COURSES MENU

bevande escluse | *drinks not included*

Menu completo | Full menu  
Euro 80,00 a persona | *per person*

Singolo piatto | Single dish  
Euro 26 a piatto | *per dish*  
Euro 12 dolce | *dessert*