

THE SENSE
experience resort

Jimorà



Speciale Halloween

Menù Degustazione

AMUSE BOUCHE

Bigne' alla crema di caprino e tartufo nero (1,7,12,3)

Servito con:

Il Patriota Cantine Fregnan Metodo Classico
10% Chardonnay e 30% Pinot Nero

ANTIPASTO

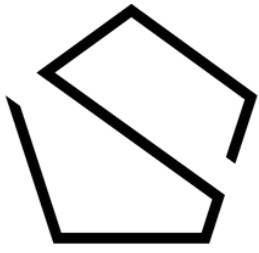
CREPELLA di castagne con formaggio marzolino maremmano e
fonduta di pecorino di Pienza(1,7,3,8)



PRIMO PIATTO

RISO ARBORIO DI MAREMMA mantecato alla zucca e tartufo nero
toscano (7,9)





THE SENSE
experience resort

Jimorà

LIFESTYLESM

Preferred

HOTELS & RESORTS

Speciale Halloween
Menù Degustazione

SECONDO PIATTO

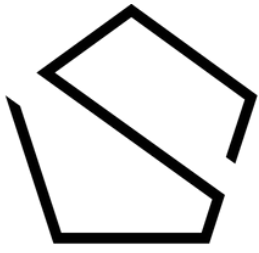
MANZO Filetto al Chianti Classico Riserva, patè di fegatini e porcini freschi trifolati (12,1,9)

DESSERT

Sfogliata di ricotta al Tepore con passata di cachi (1,3,7,8,5,6)

Caffè espresso servito con sablé all'elicrisio del nostro parco (1,3,7)

Acqua inclusa



THE SENSE
experience resort

Jimorà

LIFESTYLESM

Preferred

HOTELS & RESORTS

Halloween Special
Tasting Menu

AMUSE BOUCHE

Bigne' with goat cheese cream and black truffle

Served with:

Il Patriota Cantine Fregnan Metodo Classico
10% Chardonnay and 30% Pinot Noir

STARTER

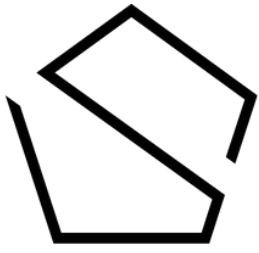
Chestnut CRESPELLA with marzolino maremmano cheese and Pienza
pecorino fondue(1,7,3,8)



FIRST COURSE

"ARBORIO DI MAREMMA" RICE whipped with pumpkin and Tuscan
black truffle (7.9)





THE SENSE
experience resort

Jimorà

LIFESTYLESM

Preferred

HOTELS & RESORTS

Halloween Special
Tasting Menu

MAINCOURSE

BEEF Fillet with Chianti Classico Riserva, liver pate and fresh porcini mushrooms (12,1,9)

DESSERT

Ricotta cheese puff pastry with persimmon puree

Espresso coffee served with helichrysum sablé from our park

Water included