

MENÙ DEGUSTAZIONE

Al nostro ristorante centrale, dalle 20.00, abbiamo pensato di stuzzicare la fantasia e l'appetito dei nostri ospiti con un menù degustazione dedicato alla nostra Maremma, composto per la serata del 16 Ottobre 2021 dal nostro chef Franco Manfredi.

Per l'occasione abbiamo coinvolto in questo progetto tre partner fondamentali, produttori maremmani di prodotti di eccellenza. Il Caseificio Sociale Manciano di Manciano (Gr), Rocca di Frassinello di Gavoranno (Gr) e "Azienda Agricola Francalacci" di Vada (Li) con l'olio nuovo Toscano "Chiodo Fisso".

Puoi prenotare un tavolo al Dimorà al prezzo di 59,00€ a persona, incluso caffè e acqua e tutte le bevande sotto specificate.

Prenota qui



Amuse Bouche

"Fettunta" con pomodoro confit e olio extravergine d'oliva Toscano "Chiodo Fisso" dell'Azienda Agricola Francalacci di Vada prodotto presso l'Antico Podere San Francesco (1,6)

Servito con:

Vermentino 2020 DOC – Rocca di Frassinello
Vermentino 100%

Antipasto

Ricotta cotta delle colline maremmane del "Caseificio Sociale Manciano", con cipolle di Certaldo dolci agre e miele di corbezzolo piccante

Servito con:

Vermentino 2020 DOC – Rocca di Frassinello
Vermentino 100%

Primo Piatto

Risotto Arborio Maremma, mantecato alla crema di pecorino di Manciano del "Caseificio Sociale Manciano" e guanciale di Cinta Senese

Servito con:

Maremma Toscana DOC Vigne Alte Poggio alla Guardia 2019 – Rocca di Frassinello
Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40%, Sangiovese 15%, Syrah 5%

Secondo Piatto

Tagliata di manzo maremmano con funghi porcini di stagione e scaglie di pecorino toscano DOP "amico del cuore" del "Caseificio Sociale Manciano"

Servito con:

Maremma Toscana DOC Vigne Alte Poggio alla Guardia 2019 – Rocca di Frassinello
Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40%, Sangiovese 15%, Syrah 5%

Assiette de fromage

Pecorino Toscano DOP stagionato 12 mesi del "Caseificio Sociale Manciano" con abbinamento di marmellata di uva "homemade" e del suo mosto e marmellata di fichi caramellati

Servito con:

Maremma Toscana DOC Vigne Alte Poggio alla Guardia 2019 – Rocca di Frassinello
Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40%, Sangiovese 15%, Syrah 5%

Dessert

"Neccio" di castagne con ricotta, mirto selvatico, arance e cioccolato

Servito con:

Sicilia Bianco Passito IGT "Ferré" 2014 - Feudi del Pisciotto
Gewurztraminer 50%, Semillon 50%

Acqua Minerale

Caffè espresso servito con sablè all'elicrisio del nostro parco


CHIODO
FISSO

Rocca di Frassinello
MAREMMA TOSCANA


Caseificio Sociale
MANCIANO
— il Pecorino in Toscana dal 1961 —

Dimorà



THE SENSE
experience resort

LIFESTYLESM

Preferred

HOTELS & RESORTS

Degustazione Maremma DOP

16 Ottobre 2021


CHI JODO
FISSO


Caseificio Sociale
MANCIANO
— il Pecorino in Toscana dal 1961 —

Rocca di Frassinello

MAREMMA TOSCANA