

# WINE & DINE MENÙ DEGUSTAZIONE

Due portate a scelta dalla carta oppure a mano libera dello chef in abbinamento a tre calici di vino







Da condividere

#### **TAPAS DELLO CHEF**

Stuzzichini e ghiottonerie che parlano del territorio



Buono come il pane

## **BRUSCHETTE**

Con Pane e Olio EVO "Tenuta Meraviglia"



3€

Mix di bruschette



15€



# **TAGLIERI**

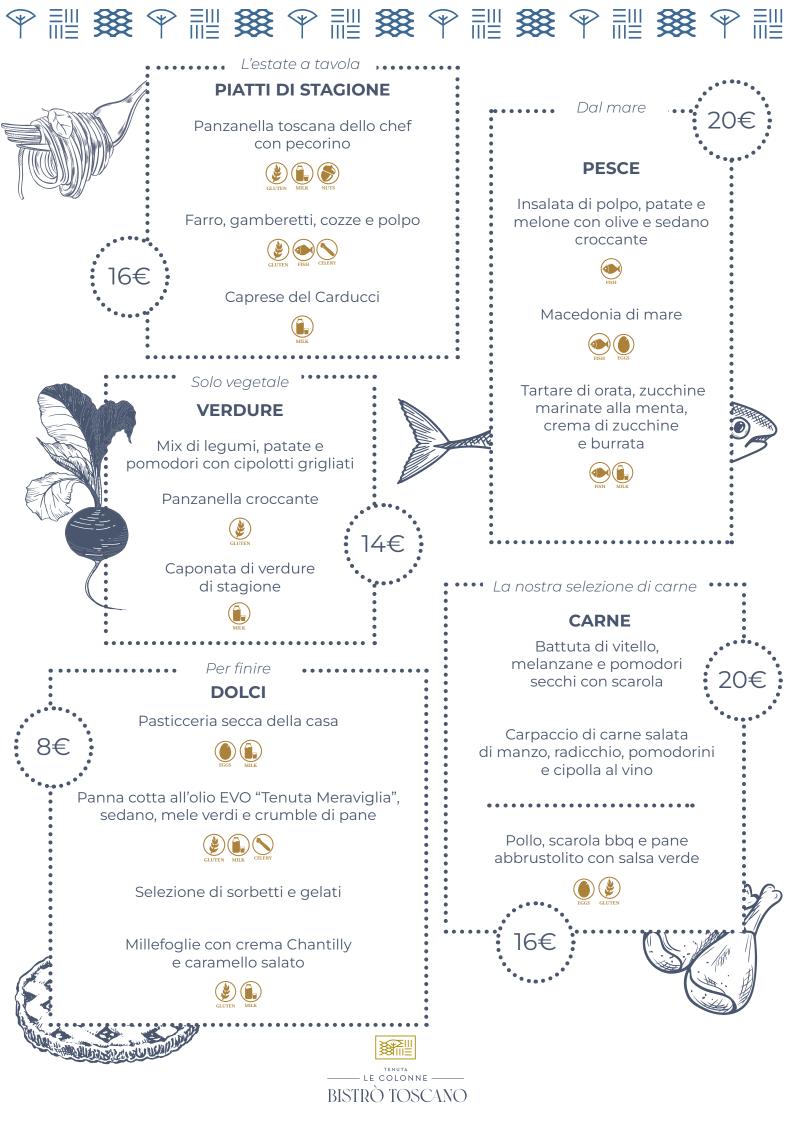
Selezione Macelleria Fracassi di suino Grigio Casentino, bresaola e crostini di Chianina accompagnati dalla giardiniera all'olio EVO

Dal Carrello, Gran Selezione di Formaggi De' Magi accompagnati dalla giardiniera all'olio EVO



25€







## CHI SIAMO E LA NOSTRA FILOSOFIA

Il Bistrò Toscano di Tenuta Le Colonne nasce per essere un luogo dove si apprezza questo territorio straordinario, il carattere vigoroso dei suoi vini e i sapori unici custoditi dal lavoro di abili artigiani.

Un luogo dove il tempo rallenta, si respira aria che profuma di salsedine e macchia mediterranea, cullati dal frinire delle cicale.

Un luogo dove semplicemente si sta bene e si costruiscono ricordi felici.

Ogni ricetta valorizza le eccellenze aziendali quali vini e olio extravergine, la stagionalità dei prodotti, saperi e sapori del territorio. Ogni materia prima è scelta con attenzione e amore, da fontirori di fiducia.



#### **TENUTA LE COLONNE**

Dal mare fino ai piedi della collina, su suoli salmastri e ricchi di sabbie, con vigne che beneficiano dell'influsso marino.

www.tenutalecolonne.it



#### **TENUTA MERAVIGLIA**

Nella parte più alta della tenuta, 33 ettari coltivati a Cabernet Franc e a Vermentino, su suoli di origine vulcanica.

www.tenutameraviglia.it



























Alcuni prodotti di origine animale così come i prodotti della pesca vengono sottoposti ad abbattimento rapido per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853704

Acqua minerale naturale e frizzante trattata con apparecchiatura conforme ai requisiti del DM 25/2012

