

TASTES OF TUSCANY AT OSTERIA

Wednesday, 13th March 2019

PRALINE DI FEGATO GRASSO, PISTACCHI, PAN BRIOCHES

Goose liver praline, pistachio, toasted pan brioches

Trebbiano-Malvasia "Toscana Bianco", 2016 Le Ragnaie

CULATELLO, STRACCIATELLA AFFUMICATA, GNOCCO FRITTO

Culatello ham, smoked stracciatella cheese, gnocco fritto

Sangiovese- MerlotPodere "Pio Caia" 2015, Podere San Fabiano

CANNELLONI AL RAGU D'ANATRA, GRATINATI AL PECORINO

Home made cannelloni filled with duck ragout gratinated
with pecorino cheese

Pian Del Ciampolo 2015, Monteverdine

CAPOCOLLO A BASSA TEMPERATURA "IN PORCHETTA" CON CIPOLLA CAMELLATA

Slow cook iberico pork neck "porchetta style", caramelized onion

Brunello di Montalcino DOCG 2012, Il Marroneto

SPUMA DI ZABAIONE, SBRISOLONA DI MANDORLE, PERE ALLA VANIGLIA

Zabaione foam, almond crumble, marinated pear

Vin Santo 2004, Podere il Palazzino

CAFFE O TE'

Coffee or tea

Set dinner per person at HK\$698 +10% service charge