

# TR

&

  
Marchesi  
**ANTINORI**  
— 26 GENERAZIONI —

STUZZICHINI & APERITIF



## *Antipasto*

CARPACCIO DI MANZO

With shaved yellow courgette, pecorino, wild rocket and  
toasted pine nuts

*Paired with: Vivia, Le Mortelle 2023*

## *Primo*

RAVIOLI DI MAGRO

With new season girolle mushrooms, brown butter and sage

*Paired with: A Rosato, Fattoria Aldobrandesca 2023*

## *Secondo*

SCAMONE DI AGNELLO

Roasted rump of Lake District lamb with roasted summer  
vegetables, salsa verde and jus

*Paired with: Il Bruciato 2022,  
Badia a Passignano, Chianti Classico Gran Selezione 2021*

## *Dolce*

TORTA DI MANDORLE

Warm almond and apricot tart with crema di mascarpone  
*Paired with: Marchese Antinori, Vinsanto del Chianti Classico 2020*



Please speak to a member of the team if you have any dietary allergies or intolerances.