



Tenuta Montauto,
la passione e la personalità del
territorio.

peperosa
Ristorante & Wine Bistrò

Giovedì 20 Marzo 2025

Antipasto

Anguilla marinata, "gaspaccio"
gocce di formaggio di pecora Maremmana A. Saba e
verdure di stagione croccanti.

Primo Piatto

Risotto Santa Gemma invecchiato 12 mesi al lime
tartare di Branzino del Tirreno marinata e
bottarga di Orbetello.

Secondo

Pescato di lenza al vapore
fonduta di patata allo zafferano e porro fritto.

Dolce conclusione

Crema Chantilly, cantucci e miele millefiori delle colline Lucchesi

* * *

Degustazione della Tenuta Montauto:

Metodo Classico

Sauvignon Enos

Pinot Nero

Vermouth

peperosa