

20
NOV
2026

BIONDI-SANTI

TENUTA "GREPPO"

Creatore del Brunello di Montalcino

Ore 19.45 APERITIVO DI BENVENUTO

> Rare Champagne Millésime 2012

Sfera liquida al Gin agrumato
Capasanta e mortadella, Lardo e zucchine,
Parmigiana melanzane, Bignè tartufo, Tacos ricciola

Ore 20.30 A TAVOLA

Focaccia al padellino battuto di pomodoro e melanzane

Dorata e croccante

Cipolla cotta in forno servita con tartufo
e gelato al parmigiano
Pagnotta ai cereali servita con burro montato

> Rosso di Montalcino DOC 2022

Animali da cortile

Pappardelle al burro e lievito,
condite con ragù di anatra Canette e porcini

> Brunello di Montalcino DOCG 2020

Fassona in rosa

Ossa e midollo trifolato spinacino al pepe nero

> Brunello di Montalcino DOCG 2018

Francia Italia

Comté 36 mesi e Parmigiano Reggiano 40 mesi

> Brunello di Montalcino DOCG 2019
> Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2019

LoRo

Costo a persona € 250 – 24 posti disponibili.
Vi ricordiamo di comunicarci eventuali allergeni e intolleranze.
Il costo della serata comprende coperto, bevande, menù e vini in abbinamento.
Prenotazione obbligatoria. Info@loroandco.com Tel: +39 035 945073, via Bruse, 2 – Trescore Balneario (BG)
Dress code: casual