



# VILLA MACHIAVELLI

NEL CHIANTI CLASSICO

H O S T E R I A   A L B E R G A C C I O  
D A L   1 4 5 0

UN POSTO CON 5 SECOLI DI STORIA.

È STORIA: SPESSI MURI IN PIETRA, CANTINE, PAESAGGIO, VIGNE **FURONO** DIMORA DI NICCOLÒ MACHIAVELLI DURANTE IL SUO TORMENTATO E CREATIVO ESILIO DALLA VICINA FIRENZE. ALL'HOSTERIA ALBERGACCIO MANGIAVA E GIOCAVA A CARTE OGNI GIORNO; LA NOTTE, IN BIBLIOTECA, LA LETTURA DEI CLASSICI GL'ISPIRÒ LA RAPIDA STESURA DI "IL PRINCIPE".

**OGGI** SPLENDIDAMENTE RESTAURATO, CONTINUA LA RUSTICA E RAFFINATA CUCINA DEL RINASCIMENTO TOSCANO CON UN PATRIMONIO VINICOLO DI ALTO SPESSORE.

LA NOSTRA PROPOSTA DI CUCINA  
GUSTARE TRADIZIONE E PASSIONE.

LOCALI STORICI D'ITALIA®  
*Historical Places of Italy*



Alberghi, ristoranti e caffè che hanno fatto la storia.  
*The oldest and most prestigious hotels, restaurants, cafés.*



FRATELLI  
**SARACENI**  
— RISTORAZIONE —

una storia di famiglia.



VILLA MACHIAVELLI

NEL CHIANTI CLASSICO

TRA CIBO, STORIA & VINO

## MENU' PASQUA 2017

### **Aperitivo del Benvenuto nel Borgo del Machiavelli**

#### **Antipasti**

Profitterol al Tartufo con Crema ai Formaggi e Crumble di Noci  
Sformatino di Melanzane Viola su Crema di Datterini ed emulsione al Basilico  
Taglieri di Salumi di Scarpaccia D.O.P.  
Tagliere di pecorini Toscani con Mostarde  
Uova Benedette

#### **La Pasta**

Sedanini di pasta fresca con crema di Porri, Pistilli di Zafferano e Stracciatella di Burrata  
Tortello Mugellano al Brasato d'Agnello

#### **"La Carne" della "Nostra Tradizione"**

Rollè d'Agnello con cime di Rapa e demi-glasse al Rosmarino  
Tranci di Costata di Scottona con Fonduta al Taleggio e Punte d'Asparagi  
Piselli alla Fiorentina

#### **Dessert**

Semifreddo di Pastiera con Caramello all'Arancio  
Espresso & Amari

#### **Vino della Nostra Fattoria**

"Albergaccio" – Rosso I.G.T. – Cantine Serristori  
90% SANGIOVESE 10% MERLOT

**PREZZO A PERSONA COMPRENSIVO DEL SERVIZIO, VINI E BEVANDE**

**€ 48,00**

