

CAMPO *del*
DRAGO
R I S T O R A N T E

Il Ristorante Campo del Drago, due stelle MICHELIN - il cui nome onora il nostro Brunello di Montalcino cru - offre ai propri ospiti un viaggio di sapori attraverso la cultura gastronomica toscana dal punto di vista dell'Executive Chef Matteo Temperini. Gli ingredienti stagionali, coltivati nell'orto biologico della proprietà, sono al centro dei menù proposti.

Castiglion del Bosco, A Rosewood Hotel collabora con piccoli produttori e aziende locali con l'impegno di valorizzare gli ingredienti del territorio e promuovere la sostenibilità a km 0 nella propria cucina.

Menù dell'Orto

Zucchini Trombetta, Fiore Farcito, Bernese al Tagete



Foglia di Cipolla Egiziana al Gratin, Croste di Parmigiano, Sfogliatella



Il nostro Spaghetto al Pomodoro, Caviale



'Tian' di Verdure Estive, Pomodoro 12 ore, Nepitella



Meringato, Pesca, Verbena

210

La scelta del menù degustazione dovrà essere uguale per tutto il tavolo.

Menù Vegetariano ☞

Menù dello Chef

Tonno Pinna Gialla, Avocado di Sicilia, Melissa



Foie Gras 'Maison Guedes', Aceto Balsamico, Frutti Rossi



Picio, Crema d'Aglione, Cacciucco, Tamarindo



Maiale di Cinta Senese, Grano, Lavanda, Susine Gialle



Brioche Tostata, Gelato di Latte di Pecora, Miele di Cipresso

L'Esperienza

Astice Blu, Fagiolini, Fichi Marinati



Ravioli di Farina di Segale, Coniglio, Cozze Pelose



Trecce di Gragnano, Sconcigli, Anemoni, Centopelli di Vitello



San Pietro, Fagioli Risina, Cetrioli, Verbena



Vitellina Arrostita, Cagliata di Latte Crudo, Melanzana Perlina, Caviale



Tartelletta Vegetale del nostro Orto



Fichi di Montalcino, More di Rovo, Gelato al Mascarpone del Mugello

Carrello dei Formaggi

La selezione di formaggi del Ristorante Campo del Drago nasce da un'attenta ricerca curata dall'Executive Chef Matteo Temperini.

Il risultato è una scelta raffinata di eccellenze casearie provenienti da piccoli produttori di ogni angolo d'Italia, custodi di tradizione e qualità.

Il piatto propone un percorso tra erborinati, caprini, pecorini e vaccini, valorizzando diverse stagionature, affinamenti e tipologie di latte.

50

La scelta del Menù Degustazione dovrà essere uguale per tutto il tavolo.

I piatti del Menù Degustazione sono disponibili à la carte:
3 Piatti a vostra scelta

190

Castiglion del Bosco, A Rosewood Hotel collabora con piccoli produttori e aziende locali con l'impegno di valorizzare gli ingredienti del territorio e promuovere la sostenibilità a km 0 nella propria cucina.

Abbinamento vini

Dai vini della tenuta fino a rinomate etichette internazionali: un viaggio enologico sapientemente curato dal nostro Head Sommelier per esaltare al meglio i prodotti del nostro orto biologico e la cucina del nostro Executive Chef.

Campo

Un percorso tra i vini della Toscana.
Un modo perfetto per scoprire le varie zone di vino della regione.

5 calici | 150

7 calici | 220

Drago

L'abbinamento del Sommelier.
Un'esperienza con i vini più ricercati.

5 calici | 190

7 calici | 260

CAMPO *del*
DRAGO

R I S T O R A N T E