



IL PELLICANO

HOTEL IN TUSCANY



TENUTA SAN LEONARDO

MARCHESE CARLO GUERRIERI GONZAGA

## Wine pairing Menu

Welcome starters served with *Villa Gresti 05*

---

### *Villa Gresti 04*

Guance di maialino brasate  
con bulgur ai frutti secchi e salsa di coda di vitello

Braised cheek of suckling pig  
with bulgur, dried fruits and veal tail jus

---

### *San Leonardo 04 / 03*

Tortellini farciti con fagiano cotti nel suo brodo,  
fegato grasso grigliato e affogato

Tortellini filled with pheasant cooked in its broth  
and served with grilled foie gras

Tortino di pernice al tartufo  
con piccola misticanza e salsa Périgord

Tourtière of partridge with truffles  
mesclun bouquet and Périgord sauce

### *San Leonardo 99 / 97*

Petto d'anatra con prugne al vino rosso scalogno  
candito e crema di zucca alla liquirizia

Duck breast in a stewed red wine and plum sauce,  
candied shallots and cream of pumpkin with liquorice

Piccola degustazione di formaggi stagionati  
accompagnati con pane alle noci e dolci contrasti

Selection of aged cheeses  
served with sweet contrasts and warm walnut bread

---

### *Grappa Stravecchia*

Parfait alla liquirizia con cristalli di foglie di tabacco Kentucky,  
pera alle spezie e crema al caffè Chickmagalür Karnataka

Layered liquorice parfait with dried Kentucky tobacco leaves,  
spiced pear and creamed Chickmagalür Karnataka coffee sauce

---

*Porto Ercole, 09/09/09*