



Menù Romantico

Aspettando gli sposi

Aperitivo di Benvenuto a Buffet

Bocconcini di sfoglia, mais dorato, foglie di salvia in tempura, nuvolette di pasta lievitata croccanti alle erbe del nostro giardino, verdure fresche in pinzimonio di agrumi.

Dal nostro pascolo:

il pecorino alle vinacce
il pecorino al farro
pecorino stagionato in grana
caprino al naturale ai petali di stagione
caprino muffito delle colline lucchesi
i nodini di mozzarella vaccina
il treccione vaccino
il parmigiano nella sua forma
dall'antica norcineria:
il prosciutto Bazzone della Garfagnana a punta di coltello
la Mondiola in foglia di alloro
il salame Prosciuttato
la Finocchiona
il salame Toscano
il boccone del norcino al fungo

Stuzzicando l'appetito

Carpaccio di manzo in grotta con rucola selvatica e mandorle tostate

Insalata di farro della Garfagnana con straccetti di faraona scottati alle arachidi e polvere di pistacchi

Bocconcini di melone con prosciutto crudo toscano

Primizie di stagione gratinate

Polentine croccanti al ragù bianco senese

Grotta Giusti Thermal Spa Resort

Torta di ricotta alle erbe e cereali

Servito

Risotto carnaroli selezione acquarello con bocconcini di anatra brasati al chianti riserva, polvere al fungo porcino, emulsione al mascarpone e lamponi

Coscio di vitello in bella vista cotto a bassa temperatura con profumi delle nostre erbe accompagnato con patata gratinate caponatina di verdure al forno

Composizione di frutta fresca

Caffè