



## Menù Sogno

### 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 natur ai petali di stagione  
caprino muffito delle colline lucchesi  
i nodini di mozzarella vaccina  
il treccione vaccino  
bocconcini di bufala  
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  
il Biroldo  
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 ai sapori tradizionali  
Il pecorino buccia nera gratinato con miele di castagno  
Bocconcini di melone con prosciutto crudo toscano  
Ricotta al forno profumata alle spezie

# Grotta Giusti Thermal Spa Resort

---

Primizie di stagione gratinate  
Bocconcini di baccalà pastellati  
Polentine croccanti al lardo di groppone

## Primi piatti

Composizione ai 3 cereali con farro, orzo e riso carnaroli mantecato al taleggio, nocciole tostate e burro affumicato con legno di quercia  
Maltagliati di grano saraceno fatti in casa, serviti con salsa ai funghi porcini e vitellone tagliato a punta di coltello  
Sorbetto al limone e salvia

## Secondi piatti

Filetto di vitello cotto a bassa temperatura in crosta di pistacchi, riduzione alle erbe del nostro giardino, accompagnato con patata gratinata e primizie di stagione

## Dessert

Selezione di frutta fresca  
Caffè