



Menù Amore

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 nature 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 molluschi e crostacei profumati al basilico
Barchette di indivia con spumino di ricotta agli agrumi e salmone marinato al finocchietto
leggermente affumicato allo zenzero
Bocconcini di melone con prosciutto crudo toscano
Insalatina di calamaretti e verdure croccanti al lime e mentuccia

Grotta Giusti Thermal Spa Resort

Primizie di stagione gratinate
Bocconcini di baccalà pastellati
Polentine croccanti al ragù di mare

Servito

Risotto carnaroli selezione acquarello alle punte di asparagi, mantecato con l'olio del nostro uliveto,
polvere di oliva e spuma di caprino
Mezzi paccheri di Gagnano con ragù di ricciola, fiori di zucca e riduzione al pomodorino Datterino al
basilico
Sorbetto al pompelmo rosa
Darna di ombrina su vellutata di piselli alla menta piperita e spuma di patate viola
Selezione di frutta fresca
Caffè