



Menù Tulle

Welcome Cocktail

Buffet

Bocconcini croccanti

Bocconcini di sfoglia, mais dorato, foglie di salvia in tempura, nuvolette di pasta lievitata croccanti alle erbe del nostro giardino, fiori di zucchine.

Le delizie del 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 con i finger-food

Carpaccio di manzo in grotta con rucola selvatica e mandorle tostate
Insalatina di farro della Garfagnana con carciofini scottati e gamberi al vapore di basilico
Barchette di indivia con spumino di ricotta agli agrumi e salmone marinato al Finocchietto

Grotta Giusti Thermal Spa Resort

Insalatina di calamaretti e verdure croccanti al lime e mentuccia

Bocconcini di baccalà pastellati

Polentine croccanti al ragù di mare

Il melone con prosciutto crudo toscano

Primizie di stagione gratinate

Cous cous con verdure e frutta secca tostata