



Menù perfetto

Prezzo: 85,00€

Aperitivo

Succhi di frutta: arancia rossa, ananas, pesca

Aperitivo analcolico, aperitivo alcolico, Prosecco DOC, Aperol Spritz, Campari Spritz, Bellini

Finger food: sfogliatelle farcite (rustici di 4 tipi), tartine di pasta sfoglia, spiedini di mortadella di

Bologna, spiedini ananas e salmone, al vassoio passato dai nostri camerieri olive all'ascolana,

coccoli fritti alle erbe,

Mono porzioni servite in eleganti contenitori trasparenti: caprese di mozzarella, pomodorini e basilico al cucchiaino, mousse di gorgonzola e noci, crema di melanzane su crostini, mousse di ricotta ed erba cipollina, pinzimonio di verdure.

Antipasti

La friggitoria: melanzane, zucchine, fiori di zucca, anelli di cipolla, salvia, arancia, petali di rosa.

L'angolo della Tradizione: cesta di pane bruschettato con pomodorini conditi per bruschetta, salsa per crostino nero toscano, funghi trifolati, burro del Chianti (lardo saporito), crema alle cipolle di tropea

L'angolo delle Zuppe e delle insalate: panzanella senese, insalata di farro, insalata greca, pappa al pomodoro con olio extra vergine e basilico, ribollita di verdure

L'angolo delle tartare battuta al coltello di fronte agli ospiti: tartare di manzo con scalogno, capperi, acciughina e olio E.V.O., croccanti di mais e crema di avocado

L'angolo dei formaggi: pecorino toscano fresco, pecorino semi-stagionato di Pienza, pecorino stagionato, 1/8 di Grana Padano DOP e uva bianca, miele toscano, miele al tartufo e mostarda di arancia. A scelta pecorini aromatizzati, pecorino ai pistacchi, al pepe nero, al peperoncino, al tartufo e alle noci, private chef per cottura bocconi di formaggio e guanciale di Norcia

L'angolo dei latticini: bocconi di bufala campana e pachino condito, burrata pugliese al tartufo nero e olio E.V.O. al tartufo bianco, ricotta alla genovese, ricotta al tartufo, ricotta intera di pecora con le mostarde

L'angolo dei salumi: prosciutto semi-dolce, finocchiona sbriciolona, salame toscano, salsiccia secca di cinghiale

L'angolo del prosciutto: prosciutto toscano di prima di qualità servito e tagliato al coltello dal nostro chef, prosciutto e melone, coccoli fritti e formaggio molle di nostra produzione

Le delizie del forno: focaccia al pomodoro, focaccia alle olive, focaccia al sesamo, possibilità di aggiungere grissini al parmigiano fatti a mano, pagnotta casalinga, ai 5 cereali, al latte, integrale, il pane carasau e la schiacciata al rosmarino

Primi piatti

Pici fatti amano o paccheri con ragù di cinta senese, antica ricetta con fegatini di pollo con scaglie di grana o su fonduta di parmigiano

Rosetta al tartufo su crema di tartufo o di porcini

oppure

Risotto, zucche clorofilla di zucchina, fonduta di pecorino e fiori di zucca croccante

Secondi piatti

Due a scelta tra:

Cosciotto di maiale alla fiamma con crosta croccante

Fiorentina e costata di Manzo con misticanza o

Picanha argentina con misticanza di radicchini e balsamico

Patate contadine

Bevande

Acqua in vetro liscia e mossa

Vini: Chardonnay Cantine Guidi (bianco) e Chianti DOCG o IGT da 14 gradi by Vallechiara Wine (rosso)

Spumante dolce e brut

Caffè espresso e decaffeinato

Grappe, limoncello, amari...

Menù bambini su richiesta.