



Idee per un matrimonio

Prezzo: 88,00€

Aperitivo di Benvenuto

Cocktail iniziale di benvenuto

Cocktail a scelta es. Champagne, Cocktail Kir Royal, Cocktail Bellini,

Cocktail analcolico tropicale

Succhi di frutta (arancia, ananas, pompelmo)

Acqua naturale e gassata

Prosecco di Conegliano veneto cantine Cormòns

Mini finger food (arachidi, patatine, olive, capperi sottoaceto, carciofini,..)

Varietà di crostini, tartine e vol au vent caldi a vassoio a girare

Angolo dei formaggi: Forma di Parmigiano Reggiano “scagliettato” con uva regina

Perle di Mozzarelle campane; Treccia di Mozzarella con pomodoro pachino

Ricotta di pecora con fragole e aceto balsamico di Modena

Mascarpone, rucola e miele; Gorgonzola dolce a cucchiaio

Pecorino toscano d.o.p. di Pienza, Pecorino toscano d.o.p. di Pienza stagionato

Marmellate e mostarde (di peperoni, cipolle, arance e rum...) di nostra produzione

Miele d'agrumi; Miele Millefiori

Angolo dei salumi: Prosciutto del Pratomagno

Sbriciolona al finocchietto selvatico, Salame toscano

Lardo di Colonnata, Rigatino senese

Verdurine pastellate fritte, Coccoli e Coccoli con Lardo di Colonnata

Olive all'ascola, Gamberi impanati, Parmigiano Pastellato,...

Primi piatti

Ventagli di crespelle alle zucchine e fiori di zucca

Ventagli di crespelle al salmone

Ventagli di crespelle alla Caterina de' Medici (ricotta di pecora e spinaci)

Millefoglie di pasta sfoglia con melanzane e timo

Risotto con radicchio trevigiano e noci

Risotto mantecato alle punte di asparagi

Risotto all'uva con Pecorino toscano D.o.p. Marzolino

Risotto allo Champagne

Risotto alle Fragole

Cannolini di pasta tricolore con ratatouille di verdure e perle di mozzarella

Tortelli di patate mugellani ai funghi

Tortelli di patate mugellani al ragù di Cinta senese

Tortelli di patate mugellani con radicchio e crema di Camembert A.o.p .

Tortelli di zucca con salvia e scaglie di Pecorino toscano D.o.p.

Tortellini al prosciutto con ragù alla bolognese in sfoglia di vol au vent

Ravioli in salsa di speck dell'Alto Adige I.g.p. e fiori di zucca

Ravioli rustici con ripieno di carne di Capriolo in salsa di porri e funghi

Ravioli con ripieno di carne di Cinghiale con erbe aromatiche e cannella

Ravioli di castagne con cime di rapa e bacon

Taglierini ai funghi porcini

Tagliatelle alla maremmana (pancetta, ricotta salata, salvia, rosmarino e aglio)

Tagliatelle alla farina di castagne con crema di Gorgonzola D.o.p.

Tagliatelle rosse con pancetta gratinata e pistacchi di Bronte

Cuori rossi di pasta fresca con ripieno di mozzarella in salsa di pomodoro Pachino e basilico

Margherite di formaggio e noci in salsa mediterranea

Lunette alle mandorle con broccoli e vellutata ai formaggi

Lunette al tartufo mantecate con burro alle erbe

Trofie con salsa ai funghi chiodini e speck dell'Alto Adige I.g.p.

Strigoli al ragù d'anatra e Vin Santo del Chianti

Strigoli con salsa di peperoni, ricotta fresca di pecora e erbe aromatiche

Strigoli al pesto di mandorle con pomodorini secchi e Pecorino toscano D.o.p.

Fagottini ripieni di pera con crema di taleggio D.o.p.

Gnocchetti di patate gratinati alle punte di asparagi e taleggio D.o.p. fuso

Cannolini al ragù di crostacei su letto di asparagi

Linguine all'astice

Risotto con gamberi, zucchine e fiori di zucca

Risottino al tè verde con gamberi al profumo di menta e limone

Risottino mantecato con capesante agli aromi dell'orto

Tortelli di cernia in salsa d'agrumi

Tortelli con crostacei e frutti di mare

Strozzapreti con manzacolle e zucchini

Paccheri ai crostacei in salsa rosa

Ravioli al sapore di mare con piselli e curry

Secondi piatti

Cosciotto alla Caterina de'Medici arrostito a vista in 6 ore

Cosciotto di maiale glassato alla Champagne

Tagliata di Chianina con rucola e scaglie di Grana Padano *

Tagliata ai tre pepi *

Carrè di vitella glassata al Brunello di Montalcino

Carrè di vitella al latte con gherigli di noci

Carrè di vitella all'uva

Carrè di vitella alle mele

Arista del Concilio di Firenze

Arista steccata al rosmarino

Arista all'uva

Arista alle pesche

Arista in crosta di pasta sfoglia

Filetto di Chianina al Brunello di Montalcino *

Petto d'anatra agli agrumi

Faraona al miele di acacia

Grigliata mista a vista (bistecca, rosticciana, salsicce,..)

Grigliata a vista di pesce (salmone/ tonno/ pesce spada/ gamberoni/ calamari,..) *

Piatti di Mezzo**

Sorbetto al prosecco e limone

Sorbetto al pompelmò rosè

Sformatino tricolore spinaci e rucola

Sformatino di verdure verdi

Fagottino di pasta sfoglia con verdure di stagione e taleggio con crema di Gorgonzola

Contorni

Caponata di melanzane

Macedonia di verdure al prosecco

Involtini di fagiolini gratinati con speck

Involtini di carote con lardo bagnati all'aceto balsamico tradizionale di Modena

Millefoglie di melanzane e Grana Padano

Tabbouleh con verdure crude (insalata di grano bulghur)

Patate alla contadina

Patate arrosto aromatizzate

Patate sabbiose gratinate con burro fuso

Spinaci alla Medici con uvetta

Fagioli al fiasco

Insalata alla mela verde

Insalata pompelmo rosa e pinolo

Insalata alla medici con uvetta e canditi

Funghi champignon trifolati