IDEE DI MENU' DA PERSONALIZZARE

Prezzo:145,00€

APERI-BENVENUTO

Bollicine Prosecco.
Campari/Aperol Spritz.
Acque Aromatizzate.
Bibite gassate
Succhi di Frutta.
Acque Mineral

ANGOLO FINGER FOOD

Pane croccante con dadolata di pomodoro e basilico
Croste di pane con radicchio trevigiano e fonduta di pecorino romano
Pappa al pomodoro con burrata e basilico
Insalata di Farro e Orzo con pesto di basilico e ciliegini
Cous-Cous marocchino con varietà di verdure
Varietà di Tartine con spalmabile, mortadella e granella di pistacchio
Tartellette di pasta brisè cubetti di feta pomodoro pachino e menta
Crudità di verdure con olio evo e origano

ANGOLO RUSTICO

Prosciutto Toscano DOP.
Salame Toscano.
Finocchiona
Capocollo
Bocconcini di fior di latte.
varietà di Pecorini con miele e mostarda.
Ricotta e fragole.

SERVIZIO a GUANTIERA

Coni di carta gialla con Verdure dell'orto pastellate: fiori di zucca, melanzane, zucchine, cipolle, salvia, peperoni, carote

Coccoli

Spiedini salsiccia, zucchine e pomodorino.

Stick di Melanzane alla parmigiana.

Polpettine in salsa piccante.

Cubetti di quiche alle verdure

Mini duchesse alla curcuma con mozzarella e pomodoro

PRIMI PIATTI

Maltagliati al ragù di manzo in bianco

Mezzo pacchero con pomodoro fresco e burrata

Risotto con fiori di zucchine e zafferano

Ravioli Mugellani al ragù classico

SECONDI PIATTI

Filetto di cinta con crosta di pistacchio

Medaglioni di manzo con riduzione di chianti classico

Tagliata di chianina su letto di rucola e parmigiano

CONTORNO

Varietà di Erbe saltate

Patate arrosto prezzemolate

Ventaglio di verdure grigliate