Alcune proposte di Menù per gli eventi organizzati a Villa Zaccanti:

ANTIPASTI A BUFFET

Finger food: panini, tartellette, crostini terra e mare
I sapori della tradizione: pane, salumi, schiacciate, formaggi, insalate, ricotte
I maestosi del forno: pappa al pomodoro in crosta di pane, salse varie

PRIMI PIATTI

Paccheri sinfonia di zucchine: pesto di zucchine e pomodorini abbracciato da paccheri e punte di pancetta croccante, in un'armonia di sapori
Paccheri al ragù del Chianti con note agrumate di scorza di limone: equilibrio di intensità e freschezza
Pacchero profumi d'estate: dolcezza dei pomodorini gialli e rossi, sapidità delle olive, morbidezza della stracciatella e freschezza del basilico, un unico incontro di colori e di sapori
Raviolo pecorino e pera: raviolo ripieno di pecorino e pera avvolto in una vellutata crema di parmigiano, completato da fiocchi di pomodoro croccante
Risotto sfumature di fragola: cacio e pepe cremoso con tartare di fragole fresche e cuore di balsamico

SECONDI PIATTI

Filetto di cinta in "rosso d'amore": carne pregiata con riduzione al Chianti brillante, un incontro di sapori intensi
Filetto "velatura al Chianti": cinta in crema di Chianti, contrasto di struttura e leggerezza con finale fragrante
Eleganza fiorentina: tagliata fiorentina, abbracciata da rucola fresca con scaglie e fiocchi di grana, un incontro elegante di gusto e profumo

Filetto di maiale "trilogia di pepi": filetto nobile mantecato con pepe bianco nero e rosso, equilibrio tra sapore intenso e morbidezza vellutata.

CONTORNI

Patate al forno dorate
Misticanza dell'orto

*Disponibili anche piatti vegetariani, vegani e opzioni per chi ha intolleranze alimentari.