



Menu Smeraldo

Prezzo: 80,00€

Aperitivo

Angolo norcineria con salumi toscani e focacce al forno fatte in vista

Angolo bruchetteria con patè toscano, pomodorini ciliegini e porcini

Angolo formaggi: frechi e stagionati, metà forma di Padano, mozzarelle con marmellate e mostarde

Angolo friggitoria: verdure pastellate fiori di zucca, zucchine, melanzane e cipolle; pesce: gamberi e calamari

Antipasti

Carpaccio di salmone su letto di insalatina valeriana

Primi piatti

Maltagliati alle erbe impresse con pesce spada affumicato e punte di asparagi croccanti

Tortelli ripieni di patate al ragù bianco di Chianina

Secondi piatti

Filetto di S. Pietro con olive nere, pomodori

Pendolino alla mediterranea

Sorbetto al mandarino

Sella di vitellina da latte sfumata al Chianti con cipolle e patate alla cenere

Dessert e bevande

Torta Nuziale

Spiedino di frutta

Vini: Bollicine Pinot Nero 18 mesi, Chianti Classico, Ribolla Gialla Moscato

NB la nostra proposta è per dare un'idea di menù; si può cambiare a seconda delle vostre preferenze, oppure

crearne uno apposta per voi