Menù Territorio

Prezzo:230,00€

Aperitivo con Buffet di Antipasti
Angolo Bar
Spritz
Prosecco D.O.C.
Succhi di frutta artigianali

Dalla Forneria Toscana – Crostini Espressi
Crostini preparati al momento dai nostri chef con:
Paté di fegatini toscani al Vin Santo di Montepulciano
Crema di funghi
Crema di melanzane
Dalla Norcineria Toscana
Affettati tagliati al coltello al momento, accompagnati da un cesto di pane toscano, schiacciata e mini pizzette.
Prosciutto Toscano affettato alla morsa
Salame di Siena
Capocollo al finocchietto selvatico
Finocchiona IGP
Salsiccia stagionata di Cinta Senese
Carpaccio di Chianina IGP con agrumi e insalatina selvatica
Mortadella di Prato con stracciatella di burrata e pistacchi

I Fritti della Tradizione – Espressi

Postazione con friggitrici a vista per preparazioni croccanti espresse.
Carciofi fritti
Salvia fritta
Zucchine fritte
Mozzarelline fritte
Olive ascolane
Selezione di Formaggi del Territorio
Pecorino di Pienza "Rossellino"
Pecorino al tartufo
Pecorino al peperoncino
Pecorino alle noci
Mozzarella di bufala
Burrata
Ricotta di Pienza
Accompagnati da una selezione di confetture artigianali e miele.

Menù Territorio

Villa Bianca

Cena Servita

Un viaggio nei sapori autentici della Toscana, tra ricette della tradizione, materie prime d'eccellenza e lavorazioni artigianali, per celebrare il gusto del territorio e il piacere della convivialità

Per la cena servita è richiesta la selezione di: 2 primi piatti • 1 secondo piatto • 1 contorno

Primi Piatti

Gnocchi di patate con pecorino, pera Picciola del Monte Amiata e lime
Risotto Carnaroli allo zafferano e Pecorino Toscano
Riso Carnaroli al ragù bianco di Cinta Senese e rosmarino
Pappardelle artigianali al ragù di cinghiale e Vino Nobile di Montepulciano
Pici tirati a mano al ragù bianco di Cinta Senese e pepe lungo
Tortello ripieno di ricotta ed erbe con burro chiarificato e salvia
Gnudi toscani di ricotta e spinaci con crema di aglione

Secondi Piatti

Capocollo di maialino da latte alle bacche di ginepro
Maialino arrosto cotto lentamente
Filetto di maiale con prugne e lardo di Cinta Senese
Collo di Chianina brasato al Vino Nobile di Montepulciano
Carpaccio di arrosto di Chianina con il suo fondo, funghi porcini e tartufo nero estivo
Gran grigliata a buffet con selezione di carni cotte alla brace davanti agli ospiti
Bistecca servita al tavolo

Contorni

Patate al forno
Sformatino di verdure di stagione
Caponata di verdure mediterranee
Fagiolini al forno con pancetta di Cinta Senese
Bietoline saltate con aglio, olio e peperoncino

Angolo dei Dessert

Selezione di biscotti e dolci secchi della tradizione toscana
Torta della Nonna
Torta al cioccolato
Profiteroles

Caffetteria e Distillati

Caffè espresso
Selezione di amari
Selezione di distillati

* Il Menù include Mise en Place e illuminazione a filo degli spazi

*Alcuni prodotti potrebbero subire variazioni in base alla disponibilità