Menù Tradizionalità Moderna

Prezzo:270,00€

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 menù che reinterpreta la tradizione gastronomica toscana con eleganza e contemporaneità, valorizzando ingredienti del territorio e tecniche di cucina moderne. Un percorso autentico e raffinato, pensato per offrire un'esperienza di gusto memorabile.
Per la cena servita è richiesta la selezione di: 2 primi piatti • 1 secondo piatto • 1 contorno

Primi Piatti

Pappardelle fatte a mano con ragù di capriolo, ginepro, arancia e pepe lungo
Tagliolini all'uovo, curcuma, burro nocciola e arancia
Pici tirati a mano con zafferano e aglione della Valdichiana
Risotto Carnaroli alle erbe amare, burrata e limone nero
Risotto Carnaroli con fondo bruno di capriolo, Vino Nobile di Montepulciano e timo
Tortelli di Pecorino di Pienza D.O.P. e pinoli, pomodoro arrosto e polvere di lievito essiccato
Fusilloni con pomodori arrosto, capperi, olive e basilico
Gnudi alle erbe spontanee, consommé di funghi e lemongrass
Tortelli ripieni di burrata, acqua di pomodoro, basilico e olio extravergine di oliva

Secondi Piatti

Guancia di Chianina cotta 50 ore, glassa al Vino Nobile di Montepulciano, cipolla arrosto e timo
Anatra cotta a bassa temperatura, albicocca fermentata e jus ristretto
Coniglio disossato e ripieno alle erbe spontanee, carota arrosto e fondo leggero
Capocollo di maiale cotto lentamente, pesca arrostita e rosmarino
Filetto di maialino di Cinta Senese cotto a bassa temperatura, fondo bruno e carciofi saltati
Coscia di faraona cotta lentamente, lampone in agrodolce e il suo jus

Contorni

Misticanza selvatica con vinaigrette agli agrumi
Erbe amare saltate con aglio, olio extravergine e peperoncino
Carote glassate al vino bianco e maggiorana fresca
Verdure di stagione cotte dolcemente e condite con olio extravergine

Angolo dei Dessert

Selezione di dessert contemporanei e piccola pasticceria.
Torta nuziale (quotazione a parte)
Selezione di mignon
Pasticceria secca con biscotti e dolci della tradizione toscana
Torta ricotta e pere
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 potrebbere subire variazioni in base alla disponibilità