



Re Artù

Aperitivo

Prosecco, cocktails espressi del barman, selezione di rossi toscani, bianchi e rosè, selezione di birre alla spina

Antipasti

Oasi dei formaggi: Bocconcini di pecorino fresco e abbucciato con miele e composte di frutta, ricotta del pastore, treccione di mozzarella, varietà di erborinati, straciatella, parmigiano in forma

Oasi rustica: Crostini neri all'aretina con pan bagnato nel brodo, coccole fiorentine con prosciutto e stracchino

Oasi della nonna: Terrina di pappa al pomodoro e panzanella nel pane

Oasi dei salumi: Capocollo, salame e finocchiona del salumificio bruschi, salsicce di cinghiale

Oasi del pane: Schiacciata casalinga ai multicereali, fantasia di grissini artigianali, schiacciata salata croccante, pane della tradizione con farina verna, schiacciata toscana all'olio

Oasi del macellaio toscano: Tartare di chianina con le sue salse, panini al lampredotto, finger di fegatelli, grifi all'aretina

Oasi del pesce: Carpaccio di polpo, alici fritte, finger di cacciucco, panzanella di pesce

Oasi di canapee's: Caramelle di prosciutto ricotta e cannella, fagotto di mortadella con philadelphia al tartufo, bocconcini di bresaola al formaggio, saccottino di capocollo e crema di fichi

Oasi del fritto: Olive all'ascolana, salvia fresca, verdure e fiori di zucca fritti a vista (se di stagione)

Giro di mignon caldi: Pizzettine, brisè agli asparagi, bignoline al tartufo, vol-au-vent ai funghi

Primi piatti

Tortelli di patate casentinesi ai funghi porcini

Pici al ragù bianco d'anatra

Secondi piatti

Coniglio disossato e farcito ai pistacchi

Tagliata di manzo con varietà di salse in tavola

Dessert e bevande

Torta nuziale

Castello di Valenzano

Girone dei golosi
Ombrelliere di frutta e mignon di pasticceria
Caffè, liquori e open bar
Prosecco di Valdobbiadene
Chardonnay "I Mori" Tenuta La Pieve
Chianti Riserva Tenuta La Pieve
Asti Balbi Soprani d.o.c.g.