



Menù tipo Autunno/inverno

Prezzo: 99,00€

Proposte menù - autunno/inverno aperitivo

Welcome drinks

Spumante

Succhi vari vino

Bianco/rosso

Angolo cocktails

Angolo dello spritz

Fritturine "espresso" di stagione servite nei conetti di carta gialla fiori di zucca, bastoncini di zucchini, melanzane, anelli di cipolla, foglie di salvia.

Angolo dei salumi al taglio espresso con varietà di pane, salame e sbriciolona del falorni, prosciutto crudo del pratomagno, capocollo senese, soprassata di greti, salsicette di cinghiale maremmano

Scelta di formaggi regionali in bellavista, selezione di pecorini con miele e composte di frutta, caprini del senese con gocce di balsamico, ricottine del monte amiata con composta di radicchio rosso, treccia di mozzarella di bufala con capperi e pomodorini pachino

Degustazione dei piatti tipici toscani, bruschetteria varia con preparazione espressa su griglia a vista degli invitati, ribollita del contadino con olio extravergine, zuppetta di farro con trifola di funghi, vellutata di ceci con rigatino croccante

Finger-food bicchierini con mousse di caprino tartufato e olive nere, assortimento di tartine, barchettine di bambù con orzo e polipo alla brace, delizie di manzo piccanti, polpettine di melanzane, bicchierini con cous-cous e verdure.

Proposte menù - autunno/inverno pranzo/cena

Primi piatti uno o due a scelta tra: fagottino di crespella con pecorino di fossa e carciofi, risottino mantecato con porri e rigatino croccante, risotto ai carciofi e fiori, risottino mantecato alla zucca rossa e champagne (servito direttamente dalla zucca max 40 pax), canestrino di parmigiano con paccheri al grosso d'anatra e granelli di pistacchio, tortello di patate con salsa di radicchio trevigiano e noci, tortello di patate con crema di pistacchio e scaglie di tartufo nero

Piatto forte da scegliere tra:

Controfiletto di cinta senese in crosta di pane, stracotto di manzo al chianti, filettino di maiale bardato al rigatino toscano su composta di mele e senape, treccia di branzino al sale atlantico (max 40 pax), lombatina di vitella cremolata agli agrumi e rosmarino, granpezzo di manzo alla fiorentina, filetto di manzo alle erbe toscane

o aceto balsamico o ristretto di brunello, filetto di vitello cotto a b. T. Su crema di patata viola e crumble di pane alle acciughe, petto di faraona ripieno di castagne e pinoli, delizia di anatra agli agrumi carré di vitella al corvoisier

In abbinamento, a scelta due contorni:

Patate duchesse

Millefoglie di patate

Canestrino di ratatouille del momento

Nido di spinaci al burro

Nicchia di fungo farcita agli spinaci

Carotine allafrancese

Fagottino di fagiolini verdi

Sformatino di verdure

Zucchini o pomodorini gratinati

Torta degli sposi a sorpresa offerta da palazzo