



Wedding Menù Proposal

Prezzo: 100,00€

Buffet di antipasti

Salumi tipici
Due tipologie di pecorino con miele
Schiacciatine al rosmarino e al pomodoro
Varietà di crostini
Ricottona fresca
Coccoli fritti
Verdure fritte
Pappa al pomodoro
Ribollita
Panzanella croccante
Chiques

Primi piatti:

Pasta secca
Risotto (al chianti, vegetariano, funghi, zucca, zucchine e taleggio...)
Gnocchi
Pici
Raviolo ricotta e spinaci
Tortello di patate
Gnudi toscani (gratinato, al pomodoro, burro e salvia)
Crespelle
Tagliatelle
Pappardelle
Lasagna (ragù, vegetariana, boscaiola, pesto e zucchine)

Tutti i primi possono essere conditi nei seguenti modi:

Aglione – bianco o rosso
Ragù toscano rosso

Ragù di cinta senese bianco
Ragù toscano di sole verdure
Ragù di cinghiale, di coniglio, di faraona, d'anatra

Secondi piatti

Arrosto in forno
Spiedino toscano
Arista alle mele, prugna
Arista in porchetta
Peposo
Stufato alla sangiovese
Bistecca alla fiorentina
Tagliata
Mix alla brace
Anatra in porchetta
Roast beef

Tutti i secondi piatti possono essere accompagnati da:

Insalata con noci e grana all'aceto balsamico
Insalatina di arance, finocchi, mele e noci
Patate in forno
Pomodorini confit
Verdure in forno
Verdure al tegame
Patate gratinate croccanti

Salse varie da concordare insieme

Dessert e bevande

Cantuccini e vinsanto