



Matrimonio 2024

Prezzo:100,00€

Antipasto al piatto.

Carpaccio di black angus alla carbonara con olio alla rucola e riduzione di juice di manzo.

Pralina di vitello croccante, con il suo fondo al latte e profumo di timo.

Baccala scottato con crema di patate allo zafferano e peperone crusco croccante.

Primi piatti

Risotto alla rapa rossa ,fonduta blu del Mugello e pralinato di noci salato.

Calamarata al ragù d'Anatra e porri fritti.

Tortello di burrata, crema di melanzane affumicate, stracciatella e pomodoro confit.

Paccheri al ragù di scoglio con pomodorino giallo, rosso e erba cipollina.

Secondi piatti

Controfiletto di manzo alle erbe con giardiniera croccante,in alternativa con caponata con verdure di stagione.

Filetto di manzo glassato, carote tornite al burro e patate sfogliate.

Filetto di maiale alla nocciole, mille foglie di patate e spinacino fresco.

Petto di faraona farcito di bietola e spinaci, crema di fagioli cannellini, castagne e porri arrostiti.

Ombrina/Branzino all'isolana 2.0 crema di patate, olive, capperi e acciughe

Menù comprende: Un antipasto + due primi + un secondo a scelta tra quelli sopraelencati.