



Menu Fiore d'Arancio

Cocktail Aperitivo

Cocktails leggermente alcolici e analcolici alla frutta

Vini bianchi freschi, fermi e frizzanti

Succhi di frutta e di agrumi

Focaccine farcite "fantasia"

Bocconcini di salame e mortadella con schiacciatine calde

Frittatine alle zucchine, spinaci e cipolline fresche

Taglieri con quadrucci di pizza margherita, capricciosa e al prosciutto e champignons

Spiedini di pendolini, ciliegini di mozzarella e basilico

Antipasto

(1 antipasto a scelta)

Antipasto del Borgo (3 tipi di bruschette, formaggio, affettati, sott'olio)

Petali di mozzarella di bufala con ventaglio di melanzane grigliate al timo e coppa stagionata

Carpaccio di manzo su letto di radicchio verde con scaglie di pecorino di Pienza

Quiches Lorraine alle verdure

Primi piatti

(2 primi a scelta)

Pici alla briciole

Crespella gratinata alla Caprese

Tagliatelle al ragù di anatra

Risotto alle verdure di stagione

Secondi piatti

(2 secondi a scelta)

Hotel Borgo Tre Rose

Faraona alle spezie toscane

Grigliata mista

Cosciotto di maiale cotto al forno alle erbe aromatiche

Tagliata di Chianina

Dolci e bevande

Tris di dessert

Mini mousse al cioccolato fondente con panna

Pasticceria mignon

Panna cotta ai frutti di bosco