



## Menu Fiore di Ciliegio

### Antipasto gourmet a buffet

Cocktails leggermente alcolici e analcolici alla frutta

Vini bianchi freschi, fermi e frizzanti

Succhi di frutta e di agrumi

con

Cocotte di parmigiano al timo e bresaola di cinghiale

Capresine in trasparenza

Coccoli al sesamo

con

Lardo di Colonnata

Bufalina, fiori e alici

Tacchino alla brace su foglia di lattughino

Mortadellina di Campotosto con salsa di pomodori verdi

Turbanti di fichi con crudo

Fagottini di cavolo verde in salmì

Beignets ripieni

Prugne e albicocche con bacon e menta

Selezione di formaggi toscani con salsine di zucca e zenzero e pere piccanti

Angolo del fritto

Mini croissant farciti

Fantasie di barchette

**Primi piatti**

# Hotel Borgo Tre Rose

---

(2 primi a scelta)

Ravioli farciti alle melanzane, saltati al pomodoro fresco e speck

Pappardelle ai funghi

Risotto al prosecco e fragoline

Crêpes farcite con verdure di stagione in crema di parmigiano e zafferano

## **Secondi piatti**

(1 secondo a scelta)

Brasato al Nobile

Filetto di vitello al profumo di bosco

Coniglio al forno con finocchietto

Tagliata di Chianina

## **Dessert a buffet**

Tiramisù

Mousse al cioccolato e scaglie di mandorle

Tartufo al cioccolato

Crostata di frutta

Torta ricotta

Spiedini di Frutta