



Menù classico

Prezzo:100,00€

Welcome drink per invitati

Tartine, frittelline (a braccio), **angolo beverage** (acque, minerali, vino rosè, cocktail a base di frutta) aperti sin da subito

Antipasto (servito a tavola, scegliere 1)

Plateau di salumi misti con bocconcino, ricottina di bufala e verdure grigliate

Tris di caldo (tortino di melanzane, millefoglie di patate e flan di spinaci)

Conetti di bresaola con crema di ricotta di bufala, profumati al pesto di basilico, su letto di misticanza

Tris di mare (insalata di mare, salmone affumicato e gamberone) oppure alici marinate o bianchetti e gamberetti

Conchiglia di insalata di mare in salsa citronette

Primi piatti: (scegliere due primi)

Cortecce con tocchetti di spada, crema di melanzane e pomodorini, al profumo di basilico

Calamarata con cubetti di patate e cozze al profumo della costiera

Cavatelli con tocchetti di pescatrice, julienne di zucchine e fiori di zucca

Scialatielli con frutti di mare e datterini

Risotto carnaroli mantecato con salsa alla pescatora guarnito con frutti di mare

Risotto con gamberi rossi e zest di limone di Amalfi

Pacchero con pesto di basilico, pomodorini, rucola e scaglie di pecorino di Pienza (Pacchero della Tenuta)

Ravioli ripieni con delizia di bufala, melanzane, pomodorini freschi e salsa di basilico (extra 3.5€)

Trofie con tocchetti di carciofi, speck croccante e salsa di pecorino

Cortecce con funghi porcini, salsiccia e provolone del monaco

Cortecce con zucca, guancialetto croccante e salsa di tartufo

Mezzi paccheri con julienne di zucchine, pancetta e zafferano

Gnocchi di patate con broccoli, guancialetto croccante, stracciatella di bufala e nocciole di Giffoni

Calamarata con crema di patate, salsa di provola affumicata e julienne di prosciutto croccante

Gnocchi di patate con salsa di datterino, bufala e origano di montagna

Caserecce con dadolata di melanzane datterini e basilico

Cortecce fiori di zucca e salsiccia
Petali con speck, zucchine e scaglie di parmigiano
Risotto con crema di asparagi e scaglie di pecorino dei monti Lattari
Risotto al radicchio trevigiano mantecato al caciocavallo

Secondo Piatto: (scegliere un secondo)

Involentino di branzino gratinato con pane profumato, scarola, olive e pomodorini infornati
Cornucopia di spigola agli agrumi con cestino di verdure e salsa allo zafferano
Trancio di spada alla griglia con salsa di melanzane affumicate e insalatina di pomodorini al basilico
Turbante di spigola su crema di patate viola e chips croccanti
Filetto di orata in crosta di patate con scapece di zucchine e salsa alla menta
Filetto di spigola o orata alla marechiaro (patate, pomodoro e cozze)
Lingotto di maiale con salame napoletano, cicorie saltate (o scarola) e salsa di piselli
Boccone di vitello con riduzione di vino rosso, demiglace e fiammiferi di patate
Cosciotto di maialino arrosto con tocchetti di patate al forno profumate alle erbe
Noce di vitello brasata con demiglace e patate al forno
Millefoglie di lonza con patate schiacciate e mozzarella
Filetto di maialino bardato con patate al forno

Contorni

Insalatina mista, patate duchessa, patate al forno, flan di spinaci, lingotto di patate, insalata mista con misticanza, tocchetti di patate al forno profumati alle erbe, melanzane a funghetto con pomodorini pachino, caponatina di verdure millecolori, scapece di zucchine con aceto balsamico e menta.

Dessert e bevande

Affettato di frutta
Affettato di frutta con gelato in cialda (extra €3 p.p.)
Spiedini di frutta con fontana di cioccolato (extra 3€)
Minipasticceria (extra 4€ p.p.)
Torta nuziale
Torta Beatrice (da definire)
Vino rosso Sangiovese Tenuta D'amore
Chardonnay Tenuta D'amore
Acqua minerale e bibite
Spumante