



Menù dei Locandieri

Antipasti

Oasi del barman: prosecco di Valdobbiadene, cocktails espressi del barman, selezione di rossi toscani, bianchi e rosè

Il pub: selezione di birre alla spina

Oasi dei formaggi: bocconcini di pecorino fresco e abbucciato con miele e composte di frutta, ricotta del pastore, varietà di erborinati

Oasi della nonna: crostini toscani al cocchio, fantasia di bruschette tipiche, terrina di pappa al pomodoro e panzanella nel pane

Oasi dei salumi: prosciutto, capocollo, salame e finocchiona del salumificio bruschi

Oasi del pane: schiacciata casalinga ai multicereali, fantasia di grissini artigianali, schiacciata salata croccante, pane della tradizione con farina verna

Oasi del macellaio toscano: tartare di chianina con le sue salse, panini al lampredotto, finger di fegatelli, grifi all'aretina

Oasi del pesce: carpaccio di polpo, alici fritte, finger di cacciucco, panzanella di pesce

Oasi di canapee's: caramelle di prosciutto ricotta e cannella, fagotto di mortadella con philadelphia al tartufo, bocconcini di bresaola al formaggio, saccottino di capocollo e crema di fichi

Oasi del fritto: olive all'ascolana, salvia fresca, verdure e coccole fiorentine

Giro di mignon caldi

Pizzettine, brisè agli asparagi, bignoline al tartufo, vol-au-vent ai funghi

Primi piatti

Tortelli casentinesi di patate ai funghi porcini

Tagliatelline ai mirtilli al sugo di cacciagione

Secondi piatti

Coniglio disossato farcito ai pistacchi servito con pomodori alla provenzale

Filetto di manzo al brunello di Montalcino servito con sformatino di verdure di stagione

Dessert e bevande

Locandieri Catering & Banqueting

Torta nuziale

Girone dei golosi

Ombrelliere di frutta e mignon di pasticceria

Caffè, liquori e open bar

Cantina: prosecco di Valdobbiadene, bianco del Triveneto, rosso Sant'Antimo Montalcino D.O.C., Asti D.O.C.G.