

# MENU' SOCIALI DI CARNE



## 1. RITROVIAMOCI

### Antipasto

Sapori Toscani ( prosciutto, salame, crostini fegatini, crostino al pomodoro, mortadella, polenta al ragù, crostino di salsiccia e stracchino e formaggio di Pienza)

### Bis di primi

A scelta fra quelli sotto elencati

### Caffè

**€ 25,00 a persona con dessert, vino e liquori a parte**

## 2. ABBUFFIAMOCI

### Antipasto

Sapori Toscani ( prosciutto, salame, crostini fegatini, crostino al pomodoro, mortadella, polenta al ragù, crostino di salsiccia e stracchino e formaggio di Pienza)

### Bis di primi

A scelta fra quelli sotto elencati

### Secondi Piatti

Medaglioni di pollo e Tagliata di scamorita con patate al forno e fagioli all'olio

### Caffè

**€ 30,00 a persona con dessert, vino e liquori a parte**

## 3. FACCIAMO "BELLA FIGURA"

### Antipasto

Sapori Toscani ( prosciutto, salame, crostini fegatini, crostino al pomodoro, mortadella, polenta al ragù, crostino di salsiccia e stracchino e formaggio di Pienza)

### Bis di primi

A scelta fra quelli sotto elencati

### Secondi piatti

Tagliata di manzo, rosticciana e pollo al forno, con patate al forno e fagioli all'olio

### Caffè

**€ 38,00 a persona con dessert, vino e liquori a parte**

## LISTA DEI PRIMI DI CARNE DA SCEGLIERE:

-Risotto "Acquerello" condito con

funghi porcini - prosciutto di Parma e Parmigiano - radicchio rosso e scamorza

-Ravioli con ricotta e spinaci/ricotta e robiola/caciotta, zucchine e melanzane conditi con

burro e salvia - ragù classico o bianco - Carrettiera - in salsa "Venere" (prosciutto, panna, pomodoro e salvia)

-Penne/rigatoni/tortelloni di patate conditi con

ragù classico o bianco - ragù di cinghiale - ragù di capriolo - ragù di "Lorenzo" (stracotto di manzo con olive Taggiasche) -

"Caronte" (arrabbiata con prosciutto crudo)

-Maccheroncini al chianti con ragù di carni bianche

# MENU' SOCIALI DI PESCE



## 1. TRA DI NOI

### **Antipasto**

Antipasto dello Chef (crocchette di branzino e patate, insalatina calda di mare, crostone di Granceola, polpo alla Luciana e pepata di cozze)

### **Bis di primi**

A scelta fra quelli sotto elencati

### **Caffè**

**€ 35,00 a persona con dessert, vino e liquori a parte**

## 2. MANGIAMO DUE COSINE

### **Bis di primi**

A scelta fra quelli sotto elencati

### **Secondi Piatti**

Filetto di branzino in Millefoglie di patate con julienne d'ortaggi e frittura di calamari, gamberi e patatine

### **Caffè**

**€ 45,00 a persona con dessert, vino e liquori a parte**

## 3. MI MANCAVATE

### **Antipasto**

Antipasto dello Chef (crocchette di branzino e patate, crostone di Granceola, polpo alla Luciana e Pepata o Marinata di cozze)

### **Bis di primi**

A scelta fra quelli sotto elencati

### **Secondi piatti (a scelta fra)**

-Grigliata di gamberoni, calamari, scampi e filetto di branzino con patate e Catalana

-Frittura mista di pesce con branzino in Millefoglie di patate

-Tagliata di tonno con rucola e Parmigiano, e gamberi gratinati

(La scelta del secondo deve essere unica per tutti)

### **Caffè**

**€ 58,00 a persona con dessert, vino e liquori a parte**

## LISTA DEI PRIMI DI PESCE DA SCEGLIERE:

-Risotto "Acquerello" alla Viareggina (con frutti di mare in bianco)

-Crepes di ricotta e zucchine in crema di agrumi e gamberi

-Tortelloni di burrata con gamberi imperiali e fiori di zucca

-Pennette agli scampi o al granchio

-Tegolacci di pasta fresca con ragù (rosso o bianco) di branzino

## PAELLA

**Paella di carne e pesce (€ 35)/ solo pesce con Sangria (€ 40)**