

MENU'

# GIRAMONTE



## ANTIPASTO

Prosciutto e salame toscani, crostini fegatini, bruschetta al pomodoro, polenta ai funghi, mortadella, pecorino di Pienza, olive Colossal e carciofo rustico

## BIS DI PRIMI

Bombette di ricotta e robiola in salsa Venere  
(salvia, prosc. cotto, pomodoro e panna)  
Rigatoni Armando al ragù di Lorenzo

## SECONDO

Medaglioni di pollo, tagliata di scamerita, tagliata di manzo,  
patate al forno e insalata

Caffè

Acqua minerale

€ 48.00 a persona con vino, torta e spumante  
a parte

MENU'

# ORNELLAIA



## ANTIPASTO

Vela di polpo alla Luciana, seppie in Zimino, crostoni di  
Granceola  
e Marinata di cozze

## BIS DI PRIMI

Tortelloni di burrata con gamberi e fiori di zucca

Risotto Acquerello alla Viareggina

## SECONDO

Tonno in tagliata con rucola e scaglie di Parmigiano e fritto di  
calamari,  
gamberi, verdure e patatine

Caffè

Acqua minerale

€ 60.00 a persona con vino, torta e spumante  
a parte

MENU'

# SASSICAIA



## ANTIPASTO MARE E MONTI

Insalata calda di mare e crostone di Granceola  
Prosciutto e salame toscani, crostini fegatini, polenta ai funghi,  
mortadella e pecorino di Pienza

## BIS DI PRIMI

Tortelloni di burrata con gamberi e fiori di zucca  
Rigatoni Armando al ragù di Lorenzo

## SECONDO DI PESCE

Branzino in Millefoglie di patate con gamberone e ciuffi di  
misticanza

Sorbetto agli agrumi

## SECONDO DI CARNE

Gran pezzo di Scottona con rucola e Parmigiano e patate al  
forno

Caffè

Acqua minerale

€ 60.00 a persona con vino, torta e spumante  
a parte

MENU'

# SOLAIA



## ANTIPASTO MARE E MONTI

Insalata calda di mare e crostone di Granceola  
Prosciutto e salame toscani, crostini fegatini, polenta ai funghi,  
mortadella e pecorino di Pienza

## BIS DI PRIMI

Tortelloni di burrata con gamberi e fiori di zucca  
Rigatoni Armando al ragù di Lorenzo

## SECONDO DI PESCE

Mezzo astice e gamberoni con frutta fresca a foglia e catalana

Sorbetto agli agrumi

## SECONDO DI CARNE

Gran pezzo di Scottona con rucola e Parmigiano e patate al  
forno

Caffè

Acqua minerale

€ 70.00 a persona con vino, torta e spumante  
a parte