

la Gran Festa

ANTIPASTO TOSCANO

Prosciutto crudo, salame, mortadella, crostini di fegatini, crostino al pomodoro, crostino di salsiccia e stracchino, tartina “Capricciosa”, polenta al ragù, carciofo “Rustico”, cono di verdure fritte e pecorino di Pienza

BIS DI PRIMI A SCELTA TRA:

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 - pomodoro - ragù - ragù chiaro - alla “Carrettiera” - in salsa “Venere” (salvia, prosciutto, panna, pomodoro)

Penne / Rigatoni / Tortelloni di patate conditi con ragù - ragù bianco - ragù di cinghiale - ragù di capriolo - ragù di “Lorenzo” (stracotto di manzo con olive Taggiasche) - alla “Caronte” (arrabbiata con prosciutto crudo)

Maccheroncini al Chianti conditi con ragù di carni bianche

Cannoli alla “Norma” (cannoli di melanzane ripieni di spaghetti)

Crepes con formaggio di fossa e fichi in glassa di Aceto balsamico

SECONDO

Medaglione di pollo, rosticciana, salsiccia di “Cinta Senese”, tagliata di Manzo con rucola e scaglie di Parmigiano, e tagliata di Scamerita con patate al forno e insalata mista

TORTA NUZIALE

Macedonia di frutta fresca

Moscato d’Asti “Michele Chiarlo” e brut “Mionetto”

CAFFÈ’

€ 95,00 a persona, con vino, liquori e torta a parte



la Bella Figura

ANTIPASTO TOSCANO

Prosciutto crudo, salame, mortadella, crostini di fegatini, crostino al pomodoro, crostino di salsiccia e stracchino, tartina "Capricciosa", polenta al ragù, carciofo "Rustico", caramella di "Peposo" e pecorino di Pienza

BIS DI PRIMI A SCELTA TRA:

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 - pomodoro - ragù - ragù chiaro - alla "Carrettiera" - in salsa "Venere" (salvia, prosciutto, panna, pomodoro)

Penne / Rigatoni / Tortelloni di patate conditi con ragù - ragù bianco - ragù di cinghiale - ragù di capriolo - ragù di "Lorenzo" (stracotto di manzo con olive Taggiasche) - alla "Caronte" (arrabbiata con prosciutto crudo)

Maccheroncini al Chianti conditi con ragù di carni bianche

Cannoli alla "Norma" (cannoli di melanzane ripieni di spaghetti)

Crepes con formaggio di fossa e fichi in glassa di Aceto balsamico

SECONDO

Fiorentina servita su pietra Ollare e tagliata di "Cinta Senese" con patate al forno e insalata mista

TORTA NUZIALE

Macedonia di frutta fresca

Moscato d'Asti "Michele Chiarlo" e brut "Mionetto"

CAFFÈ'

€ 105,00 a persona, con vino, liquori e torta a parte



Il Gran Gala di pesce

ANTIPASTO MARE CHEF

Gamberi in "Kataifi", polpettina di pesce, vela di polpo alla "Luciana",
crostone di Granceola e Branzino, e Marinata di cozze

BIS DI PRIMI A SCELTA TRA:

Risotto "Acquerello" alla Viareggina

Tortelloni di burrata con gamberi e fiori di zucca

Tortelloni di burrata al nero di Seppia con frutti di mare

Penne/Paccheri/Tegolacci conditi con granchio - scampi e rucola - ragù di branzino chiaro
o rosso - Astice

Gnudi di ricotta in crema di fagioli e cozze

SECONDO A SCELTA TRA:

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

Filetto di Branzino in Millefoglie di patate con Julienne di verdure e
gamberoni in Gratin

TORTA NUZIALE

Macedonia di frutta fresca

Moscato d'Asti "Michele Chiarlo" e brut "Mionetto"

CAFFÈ'

€ 120,00 a persona, con vino, liquori e torta a parte

