

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

€ 30.00 a persona (dessert - vino - spumante e liquori non inclusi)

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 scamerita con patate al forno e fagioli all'olio

Caffè

€ 37.00 a persona (dessert - vino - spumante e liquori non inclusi)

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

Fiorentina o Costata di manzo su pietra ollare, con patate al forno e insalata

Caffè

€ 35.00 a persona (escluse fiorentina € 6.00 all'etto e costata € 5.00 all'etto)

(dessert - vino - spumante e liquori non inclusi)

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)

-Cannoli di melanzane alla Norma

-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 o Marinata di cozze)

Bis di primi

A scelta fra quelli sotto elencati

Caffè

€ 40.00 a persona (dessert - vino - spumante e liquori non inclusi)

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

€ 50.00 a persona (dessert - vino - spumante e liquori non inclusi)

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

€ 65.00 a persona (dessert - vino - spumante e liquori non inclusi)

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

-Orecchiette alle alghe di mare (spinaci e gamberetti)

PAELLA

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