

## SELEZIONE DI APERITIVI

### PIATTI FREDDI

#### *Proposte vegetariane e vegane*

- Canapès con formaggio caprino e verdure dell'orto
- Cannoli croccanti con formaggio fresco e pistacchio
- Spiedini di bocconcini di mozzarella e pomodorini
- Melanzane fritte o arrostate con crema di ceci
- Crudité di verdure con olio extra vergine di oliva biologico Castel Porrona
- Crostini Toscani con crema di olive e crema di carciofi

#### *Proposte di carne*

- Grissini con prosciutto Toscano
- Prosciutto e melone
- Bresaola con rucola e scaglie di parmigiano
- Mini tramezzini prosciutto e formaggio
- Crostini Toscani con patè di fegatini di pollo

#### *Proposte di pesce*

- Salmone affumicato
- Mini tramezzini con tonno e capperi o tonno e verdure
- Gamberi in salsa rosa

### PIATTI CALDI

#### *Dalla terra*

- Arancini in sfoglia croccante con tartufo e zafferano
- Polpettine di melanzane e provola
- Fiori di zucca croccanti
- Mozzarelline impanate
- Pizzette Partenopee
- Tempura di verdure dell'orto
- Mini hamburger di Chianina

#### *From sea*

- Gamberetti fritti
- Alici fritte
- Calamaretti fritti
- Gamberi in sfoglia Kataifi

## **ANTIPASTI**

- Delizie dell'orto
- Ribollita Toscana
- Carciofo violetto dorato al profumo di menta, con fonduta di Pecorino di Pienza
- Parmigiana di melanzane
- Parmigiana di zucchini
- Insalata Caprese – Mozzarella, Pomodoro, basilico e olio extra vergine di oliva
- Tartare di Chianina con coulis di fragole, fave fresche e rosso d'uovo
- Porchetta di Cinta Senese con salsa tonnata e fior di capperi
- Arancino in sfoglia croccante con ragù di Chianina
- Panzanella croccante con polpo alla limoncina
- Macedonia di gamberi al profumo di timo
- Zuppa di lenticchie con cicoria piccante e ricotta di Pienza alla cannella
- Uovo dorato al profumo di tartufo bianco su fonduta di Pecorino di Pienza
- Vellutata di ceci di Valentano, pisellini freschi e guanciale croccante o chips di zucchini

## **PRIMI PIATTI**

### ***Risotto***

- Risotto con crema di asparagi e gamberetti
- Risotto con crema di asparagi e guanciale croccante
- Risotto con gamberi e crema di piselli
- Risotto con Pecorino di Manciano, pepe e carciofi
- Risotto con provola affumicata e cenere d'ulivo
- Risotto allo Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Castel Porrona
- Risotto ai frutti di mare
- Risotto con zucca, funghi porcini e riduzione al Montecucco
- Risotto con gorgonzola e noci

### ***Pasta***

- Paccheri con rana pescatrice, pomodorini, olive e capperi
- La Calamarata – pasta con calamari e pomodoro
- Penne con ragù d'anatra, pistachio e Parmigiano Reggiano
- Pasta alla Genovese – ragù di carne e cipolle
- Fusilloni di Gragnano con pesto di nepitella, guanciale croccante e Pecorino di Pienza
- Paccheri al ragù Toscano
- Paccheri all'astice (su disponibilità) - 30.00€ supplemento p.p.

### ***Pasta fatta in casa***

- Lasagna con Carciofi, funghi e provola affumicata
- Ravioli ripieni di melanzane affumicate e mozzarella, pomodoro fresco, basilico e Parmigiano Reggiano
- Gnocchi profumati al tartufo con salsiccia e Pecorino di Pienza
- Tortello Maremmano burro, salvia e Parmigiano Reggiano
- Cappelletti verdi ripieni d'anatra con jus d'anatra e pistacchi tostanti

## **SECONDI PIATTI**

### ***Carne***

- Guanciola di Chianina brasata al Montecucco con crema di patate e fave di cacao
- Spalla di agnello al profumo di menta
- Spalla di agnello con arancia e chiodi di garofano, indivia belga gratinata alle nocciole
- Maialino alla liquirizia, pomodorini confit e finocchio gratinato
- Rollè di coniglio tartufato
- Involtini di faraona con mandorle a filetti, peperoni arrostiti, olive e capperi

### ***Pesce***

- Spigola in sfoglia croccante, olive e pomodorini
- Baccalà Iberico alla puttanesca
- Orata in crosta di zucchine, curry e verdure dell'orto
- Astice ½ - 50.00€ supplemento p.p. 1 - 75.00€ supplemento p.p.

### ***Contorni***

- Patate arrostiti al rosmarino
- Verdure di stagione grigliate
- Patate con prezzemolo e olio extra vergine di oliva
- Spinaci al vapore su fonduta di Pecorino di Pienza
- Insalata di finocchi, olive e arance
- Scarole, capperi e olive
- Finocchi gratinati ai pistacchi
- Insalata di lattuga, melone e caprino
- Insalata di fragole, cetrioli e yogurt

## **DOLCI**

- Crème brulée su coulis di frutti rossi
- Ananas con gelato alla vaniglia e frutti di bosco o fragole
- Tiramisù
- Panna cotta con riduzione al Montecucco e crumble alle mandorle
- Panna cotta (gusti vari)
- Mousse al cioccolato
- Cannolo scomposto
- Mousse al cioccolato con crema alle nocciole

## **TORTA NUZIALE**

**A scelta degli sposi**

**Caffè e Limoncello offerti dalla direzione**

***Il Menù per cene di Gala parte da 150 € a persona, bibite escluse.  
Consiste in 1 Antipasto + 2 Primi Piatti + 1 Secondo Piatto + Torta nuziale e buffet di dolci e frutta***