

MENU' DI PESCE

ANTIPASTO

Prosciutto di spada alla rapa rossa
con misticanza
e salsa al frutto della passione

PRIMI

Fregola sarda risottata con cozze,
vongole e seppia croccante

Crespellina ai crostacei
e scorza di limone biologico
con salsa al mascarpone

SECONDO

Cannolo di salmone
in crosta di pasta filo
con alghe croccanti
e maionese agliata

DESSERT

Semifreddo al torroncino
con salsa al caramello salato

MENU' DI CARNE

ANTIPASTO

Carpaccio di Black Angus salmistrato
con insalatina di finocchio ghiacciato,
carciofi e melagrana

PRIMI

Rosellina di crespella all'anatra
su fonduta di gorgonzola dolce,
cubo di zucca croccante e amaretti

Zite tagliate
con salsiccia di San Patrignano, porcini
e tartufo nero

SECONDO

Gota di manzo al Sangiovese con
sedano rapa e fichi caramellati

DESSERT

Semifreddo al torroncino
con salsa al caramello salato

MENU' VEGETARIANO

ANTIPASTO

Feta arrostita
con insalatina di finocchio ghiacciato,
carciofi e melagrana

PRIMI

Crespellina ai funghi porcini
e scaglie di tartufo nero

Zite tagliate con purea di melanzana
e pecorino di Pienza
su vellutata di zucca gialla

SECONDO

Involtini di pasta filo
con verdure croccanti,
scamorza e salsa leggermente piccante

DESSERT

Semifreddo al torroncino
con salsa al caramello salato