



Cocktail di Benvenuto

Entrée

Prosecco D.O.C.G.

Succhi di frutta assortiti

Dry snack

Rotolini di sfoglia al prosciutto cotto

Al Buffet

Mini douchesse al salame toscano del “Cecchini”

Coccino di farro e fagioli zolfini

Coccini di Pappa al pomodoro

Quiche con salsa con zucchine e cipolline fondenti

Polenta fritta ai funghi porcini

Quadretti di focaccina farcita

Ripiena calda al cotto e Fiordilatte

Rustici di sfoglia assortita

Mini sandwich e douchesse fantasia

Angolo rustico toscano

Selezione di salumi scelti con assortimento di pane e focacce
Plateau di pecorini freschi ed invecchiati con miele e mostarde
Bruschette all'olio della nostra fattoria,
Selezione di crostini

Le frittiture Calde

Foglie di salvia, anelli di cipolle riccioli di carota croccanti,
Fiori di zucca Filetti zucchine sfoglie di melanzana
Polpettine alla pratese, polentina gialla croccante, zonzelline

Le salse calde dal fornello in rame con pane croccante

Paté di fegatini,
Fonduta di Guttus maremmano,
Gazpacho di pomodoro

Angolo dei Primi

Garganelli al ragù di cinta e olive leccine
Paccheri di Gragnano ai fiori di zucca e zucchine pomodorino concassè

Angolo Dolce

Mini tiramisù in tumbler con scaglie di cioccolato
Mini cheese-cake ai fichi di Carmignano
Bomboloncini caldi
Bignoline assortite

Torta del Trentennale

Caffetteria e distillati

Caffè in Samovar d'Argento,

Amari, Digestivi