



Gli Aperitivi

Junior

Bevande:

Prosecco – Succo di arancio – Succo di pompelmo
2 cocktails, analcolico ed alcolico – Minerale.

Stuzzichini:

Pizzette calde miste – Varietà di sfogliatine – Crostini assortiti.

Villa Pitiana

Bevande:

Prosecco – Succo di arancio – Succo di pompelmo
3 cocktails: dolce, analcolico ed alcolico – Minerale.

Stuzzichini:

Pizzette calde miste – Varietà di sfogliatine – Crostini assortiti– Fritti di verdure in stagione
Spiedini di mozzarella e pomodorini ciliegia – Piccoli assaggi di salumi del territorio.

Gourmet

Bevande:

Spumante brut - Champagne Cocktails – Soft drinks e Minerale.

Stuzzichini:

Noci di parmigiano – Assaggi di prosciutto del Casentino
Crudità di verdure con creme di formaggi morbidi aromatizzati - Spiedini di frutta.

Superiore

Bevande: Champagne

Stuzzichini:

Selezione di crudi di stagione serviti su pani aromatici
Pesce spada – pescatrice – tonno – mazzancolle – tartufi di mare.



La Carta

Frangipane

Cappelletti ai Fagioli Zolfini con Salsa all' Uccelletto Profumata alla Salvia
Risotto Mantecato allo Zafferano delle Colline Fiorentine con Salciccia del Pratomagno
Medaglioni di Coniglio Arrosto con Pomodoro Conft e Ricotta al Forno
con Tortino di Patate e Macedonia di Verdure
Sorbetto agli Agrumi
Torta Nuziale
Caffetteria

Girasole

Risotto con Melanzane Mantecato con Scamorza
Maltagliati di Farina Integrale in Salsa di Faraona ai Profumi di Rosmarino
Controfiletto di Maialino al Forno in Crosta alla Senape con Patate alla Ghiotta e Spinaci Saltati
Sorbetto agli Agrumi
Torta Nuziale
Caffetteria

Rosa Canina

Ravioli di Ricotta ed Erbe su Passata di Pomodoro al Basilico
Garganelli al Ragù Bianco di Coniglio con Zabaione di Pecorino
Steccato di Pollastrino Ruspante Farcito con Pancetta su Salsa alla Mentuccia
Tagliata di Manzo al Vino Rosso e Rosmarino con Patate Sabbiate e Sformato di Spinaci
Sorbetto agli Agrumi
Torta Nuziale
Caffetteria

Bocca di Lupo

Lasagnetta al Ragù d'Anatra con Fegato Grasso e Olio al Tartufo
Risotto al Piccione Mantecato al Merlot
Medaglioni di Coniglio al Tartufo Nero
Nodino di Maiale con Scamorza e Timo su Pura di Melanzane con Patate all'Antica e Funghi
Sorbetto agli Agrumi
Torta Nuziale
Caffetteria



Fresia

Maltagliati al Basilico con Filetti di Pomodoro Fresco e Focchi di Formaggio di Capra
Tortelli di Stracotto di Manzo con Salsa Chiantigiana
Filettini di Orata in Guazzetto
Sorbetto agli Agrumi
Controfiletto di Vitello al Vinsanto con Patate Fondenti e Sformato di Verdure
Torta Nuziale
Caffetteria

Papavero

Crespellina al Taleggio e Zucchine con Vellutata al Tartufo Nero
Maltagliati al Ragù Bianco di Cinghiale e Bacche di Ginepro
Gamberi in Mantello di Lardo di Colonnata con Fagioli Zolfini
Sorbetto agli Agrumi
Controfiletto di Bue con Mantello Croccante alle Erbe Toscane e Macedonia di Verdure di Stagione
Torta Nuziale
Caffetteria

Viola

Chitarrini allo Zafferano delle Colline Fiorentine con salsa all' Aragosta e Pomodorini Ciliegia e Basilico
Mezzelune alle Triglie su Crema di Olive e Finocchietto Selvatico
Il Piccolo Cacciucco alla Livornese
Sorbetto agli Agrumi
Filetti di Rombo in Crosta di Funghi Porcini e Verdure di Stagione Saltate
Torta Nuziale
Caffetteria



Il Buffet Margherita

Angolo dei Rustici

Prosciutto del Casentino – Sbriciolona – Salame di Cinghiale
Nocetta di Capriolo – Capocollo – Pecorini con Confetture
Serviti con Pane e Schiacciate di Vario Tipo

Angolo dei Salati

Salmone in Bellavista
Prosciutto e Melone Oppure Salame e Fichi (asseconda della stagione)
Tronchetto di Verdure Grigliate e Formaggi Teneri
Torte Salate
Involtini di Lonzino
Sfogliatine Miste
Insalata Rustica (Calamari, Ceci , Olive Nere e Finocchietto)
Panzanella alla Toscana
Gran Farro in Insalata
Pinzimonio con Caprini Aromatizzati
Verdure Marinate (Peperoni, Melanzane, Zucchine)
Insalata di Pesce Spada e Melanzane
Carpaccio di Manzo con Scaglie di Parmigiano
Fritti Misti di Stagione
Sformati di Verdura

La pasta

Risotto Mantecato con Speck e Rucola
Fagottini con Ricotta e Spinaci con Salsa ai Funghi Porcini

La carne

Gran Pezzo alla Moda Toscana
Tortino di Patate Macedonia di Verdure

La pasticceria

Torta nuziale
Caffetteria



Il Cocktail Ginestra

Angolo delle Bevande

Bianco Toscano – Rosso Toscano – Prosecco di Valdobbiadene- Moscato d'Asti
Soft Drinks – Succhi di Frutta - Cocktails Champagne – Long Drinks
Spumante Secco per Brindisi - Distillati e Caffetteria

Angolo dei Rustici

Prosciutto del Casentino – Sbriciolona – Salame di Cinghiale
Nocetta di Capriolo – Capocollo – Pecorini con Confetture
Serviti con Pane e Schiacciate di Vario Tipo

Angolo dei salati

Torte Salate
Biscotto di Pecorino con Sbriciolona
Crostini Misti
Pomodori Ripieni
Panzanella alla Toscana
Pinzimonio con Caprini Aromatizzati
Verdure Marinate (Peperoni, Melanzane, Zucchini)
Insalata di Farro Toscano
Spiedini di Caprese
Fritti Misti di Stagione
Pizzette di Melanzane
Lasagna Leggera di Zucchine e Burrata alla Menta
Sformato di Patate e Pancetta al Pepe Verde
Polenta con Ragù di Porri e Salciccia

La Pasta

Risotto Pepe Verde e Zucchini con Crostiglanti al Parmigiano
Tortelli di Brasato di Manzo in Bianco con Salsa al Tartufo di Norcia

La carne

Trancio di Gran Pezzo alla Maremmana Servito con Tortino di patate al Latte e Pourpourri di Legumi

La pasticceria

Torta nuziale
Pasticceria Mignon



Carta dei Vini

CANTINA Dante

Bianco Toscano, Rosso Toscano , Moscato d'Asti

Acqua Minerale

CANTINA Boccaccio

Bianco Friulano, Chianti Classico, Moscato d'Asti

Acqua Minerale

CANTINA Petrarca

Bianco Alto Adige, Chianti Classico Riserva, Moscato d'Asti,
Spumante Metodo tradizionale

Acqua Minerale



Note Esplicative

Le tariffe dei menù-cerimonia includono:

- Stampa del menù scelto
- Segnaposto personalizzati
- L'esclusiva della sala o del giardino a partire da un numero minimo di 50 persone.

Le tariffe dei menù-cerimonia non includono:

- I vini, che possono essere scelti tra le tre opzioni della cantina predisposta a tariffe preferenziali

Per Prenotazioni Pranzo di Nozze e Cocktail Party nello stesso giorno,

- sconto del 35% sul Cocktail Party. Minimo 100 partecipanti