

Proposta Apericena o buffet

Isola dei finger-food (comporta ad alcune variazioni secondo la stagionalità)

*Salmone marinato al pepe nero, indivia belga e rafano
polipo scottato in griglia con patate viola emulsionate con prezzemolo
gamberi croccanti con guancialetto, mantecato di baccalà fritto
pollo tonnato, cous-cous di verdure, pomodorino ripieno con ricotta
ananas e prosciutto crudo all'aceto antico, focacce farcite
piccole battute di chianina con grissino rustico
terrina di coniglio e pistacchi, salsiccia all'uccelletto e salvia
bruschetta toscana con pomodoro fresco rucola e mozzarelle*

Isola dei salumi dalla Toscana DOP.

Prosciutto al coltello, salame toscano, finocchiona coppa di testa

Isola del casaro

Formaggi al taglio, ricotta fresca con miele e le sue confetture in abbinamento

Isola del fritto

*Verdure fritte in tempura con salvia, melanzane, cipolla e zucchine
piccole milanesi con patatine, zeppola di primo sale maremmano*

Primo piatto a scelta

Risotto carnaroli con abbinamenti stagionali

Oppure

Pasta fresca di nostra produzione con abbinamenti consigliati

In aggiunta a richiesta Isola della brace €. 8.00 a persona

Hamburger, salsicce toscane di Cinta, tagliata di manzo o muscolo di vitella

Dolce

Torta fresca di Nostra produzione alla frutta o alla crema di ricorrenza

Vino in abbinamento, bibite e caffè

Quanto sopra ad € 40,00

Spumante o moscato a parte