

# *Proposta di apericena o buffet (Minimo per 30 persone garantite)*

## *Isola dei finger food scelta tra sei tipologie di finger food*

### *Finger food di carne*

*Minuta di tacchino marinato, pollo in dolce cottura al tonnato con capperi di Pantelleria  
Tartar di Chianina con uovo marinato e grissino rustico  
Mondeghilli di vitello e maiale con fonduta di pecorino  
Mini catalana salata con guanciale e pecorino, lonzino stagionato con carciofi confit*

### *Finger food di pesce*

*Salmone marinato con indivia belga e mela verde  
Tentacolo di polpo alla Luciana con crema di broccoli  
Baccalà Norvegese mantecato con triangolo di polenta croccante  
Gamberi alla catalana, hummus di ceci e gambero del Mediterraneo spadellato*

### *Finger food vegetariani*

*Parmigiana scomposta, caponata di zucca e formaggio di capra  
delizia di cetrioli con yogurt e cipollina  
Pinzimonio di verdure all'olio EVO e limone, bruschetta con hummus di ceci  
Lenticchie su vellutata di zucca, polpette di ceci e finocchio con maionese al lime*

## *Isola dei salumi toscani DOP e formaggi*

*Prosciutto al coltello, salame toscano, finocchiona e coppa di testa  
Formaggi al taglio, mozzarella di bufala e le loro confetture e marmellate  
Focaccia e pane fresco casereccio*

## *Le bruschette, i crostini e i fritti*

*Bruschetta toscana con battuto di lardo toscano, crostini con salsiccia fresca di Cinta Senese  
Verdure in tempura di riso con melanzane, cipolla e zucchine*

## *Primo piatto*

*Risotto carnaroli con accostamenti stagionali*

### *Oppure*

*Pasta fresca di nostra produzione con condimenti in abbinamento tipici*

## *Dessert*

*Dolce al cucchiaino a scelta tra:*

*Semifreddo ai cantucci, bavarese ai lamponi, soffice al cioccolato, sorbetto alla frutta*

*Acqua e caffè*

***Quanto sopra a € 56.00 - vini e distillati a parte***

***A richiesta: Isola della brace a €16.00 a persona***

*Salsicce toscane di Cinta Senese, tagliata di manzo maremmano con ramerino o rostinciana*