

# Proposta di apericena o buffet

Minimo per 30 persone garantito

## Isola dei finger-food (comporta alcune variazioni stagionali)

Salmone marinato all'aneto e pepe nero, polipo alle due cotture con patate schiacciate  
Code di gamberi croccanti con guanciale, mantecato di baccalà Norvegese su crostone di pane sciocco  
ananas all'aceto antico e prosciutto crudo, suprema di pollo in dolce cottura al tonnato capperi di Pantelleria  
tartar di chianina condita con acciughe di Cetara, minuta di tacchino marinato alle spezie  
terrina di coniglio con pistacchio di Bronte, tarallo ripieno con ricotta di capra e noci  
bruschetta toscana con pomodoro fresco, lardo di colonnata e miele d'acacia e salsiccia fresca di Cinta Senese

## Isola dei salumi toscani DOP e formaggi

Prosciutto al coltello, salame toscano, finocchiona e coppa di testa  
Formaggi al taglio, ricotta fresca e mozzarelle abbinati con le loro confetture e marmellate  
focacce e pane fresco

## Isola del fritto

Verdure in tempura con salvia, melanzane, cipolla e zucchine  
Mondeghilli di vitello e maiale con verdure

## Primo piatto a scelta (una sola portata)

Risotto carnaroli con accostamenti stagionali

oppure

Pasta fresca di nostra produzione con condimenti in abbinamento tipico

## Dolce

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

Acqua e caffè

€ 45.00 a persona, vini amari e distillati esclusi

## A richiesta:

### Isola della brace € 12.00 a persona

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

## Vini a parte consigliati :

I Versi bianco terre Siciliane Fondo antico € 14.00  
Rosè Aprile Fondo Antico € 12.00  
Vernaccia di San Gimignano Mormoraia € 14.00  
Madre goccia T. Iuzzolini € 16.00  
Moscato d'Asti DOCG Forteto della Luja € 18.00  
Malvasia o Zibibbo passito terre siciliane € 16.00  
Prosecco extra dry De Santi € 14.00

Chianti bio Biscero Salcheto € 16.00  
Sassomagno San'Antimo Fanti € 16.00  
Chianti Classico Dievole € 26.00  
Dolcetto Diano D'Alba Brangero € 18.00  
Nebbiolo Langhe Bel Colle € 18.00  
Montepulciano d'Abruzzo € 14.00  
Metodo classico brut Az. Marramiero € 30.00