



## MENU BANCHETTI AUTUNNO/INVERNO 2013-2014

### MINIMO 10 PERSONE

#### Menu- Euro 40 per persona

include: aperitivo di benvenuto, antipasto, 1 bis di primi piatti, 1 secondo piatto da scegliere, dessert.  
Bevande incluse :Spumante e Moscato, Acqua Minerale & Caffè - 1 bottiglia di vino a ogni 4 persone.

#### Antipasti

Tagliere di salumi misti Toscani con focaccina calda

\*\*\*\*\*

Carpaccio di piovra gratinata sul letto di trevisana

\*\*\*\*\*

Capesante fresche gratinate

\*\*\*\*\*

Carpaccio misto di pesce crudo con erba cipollina e melograno

\*\*\*\*\*

Fiori di zucca castellati con carciofi e mozzarelle fritte

#### 1 Bis di primi

Risotto con scampetti freschi, fior di zucca e zafferano

\*\*\*\*\*

Gnocchi di patate verdi con brie e melograno

#### Secondi da scegliere

Scaloppina di Ricciola di mare agli agrumi

\*\*\*\*\*

Tagliata di Scottona con carciofi trifolati