

TOSCANA AMMODÒ NOSTRO

gao

**Cosa vorresti
mangiare
al tuo evento
speciale?**

Componi il tuo menù scegliendo
una o più portate

Fish and chips con salsa tartara

Cartoccio con:
crocchette di patate, olive all'ascolana, polpette di melanzane con cuore di scamorza, panzerotti

Fritto dell'aia: coniglio, pollo e verdure

Costine di maiale glassate al miele di castagno, insalata di patate e cetriolini con maionese allo yogurt

Pasta a scelta:

- Salsa al datterino giallo, basilico e stracciatella di burrata
 - Ragù bianco di maiale toscano
 - Pesto di cavolo nero, mandorle, pomodorini confit e crema di pecorino
 - Pesto di pomodorini ciliegini e calamaretti saltati
 - Ragù di coniglio sfilacciato e parmigiano
 - Aglio, olio, peperoncino, acciughe, burrata e pane croccante
-

Panini gourmet con ricette toscane

- Ganzo** Polpe di coniglio, patè di fegatini, pecorino fuso
Fioso Tonno del chianti, maionese alla paprika affumicata, pomodori, cipolline fritte
 - Labronico** Cotoletta di melanzana fritta, crema di ceci, pomodorini semi-secchi, salsa verde
 - Damerino** Roast beef cotto a bassa temperatura, crema di melanzane affumicate, pomodori al forno, maionese al basilico
 - Ganzo** Polpe di coniglio, patè di fegatini, pecorino fuso
Tegame Tonno del chianti, maionese al tartufo nero, pomodorini semi-secchi, cipolline fritte
 - Agganghito** Pesto di cavolo nero, zucca al forno, burrata affumicata, crumble di cipolle fritte
 - Fenomeno** Crema di patate alla senape, funghi spadellati, pesto di lardo e rosmarino, roast-beef
-

- Schiacciate farcite:**
- crudo, burrata e basilico
 - hummus di ceci, pomodorini semi-secchi e melanzane
 - roast beef, salsa verde e cipolline fritte
-



**Vorresti scegliere
più piatti?**

Si, parliamone.



Per ora basta così