



ANTIPASTI

by DELIZIA RICEVIMENTI

PRIMAVERA | ESTATE
ANTIPASTI

AUTUNNO | INVERNO
ANTIPASTI



CARNE



PESCE



VEGETARIANO

PRIMAVERA I ESTATE

ANTIPASTI



- Carpaccio di fiocco di cinghiale con rucola e scaglie di Parmigiano
- Carpaccio di petto di galletto alla senape, asparagi, polvere di uovo e crema di peperoni fumé
- Galantina di faraona con crema bicolore di patate e piselli
- Girello di manzo marinato al sale, erbe e zucchine con aceto di mele
- Paté di faraona ai pistacchi con maionese verde e radicchi amari in coquette di pasta brisée
- Salciccia artigianale di galletto con crema di fricassea e lattughino
- Scamerita di maialino stagionata con crema di melanzane e pomodorini confit all'origano
- Suprema di lombo di suino con cipolle bianche di Certaldo ed emulsione di borragine



- Baccalà in oliocottura con crema di pomodoro, foglie di peperoni gialli e anelli di cipolla
- Branzino ripieno ai peperoni friggiteli e il suo brodetto allo zafferano
- Carpaccio di pesce spada con Citronette al limone e pepe rosa su radicchini
- Carpaccio di rana pescatrice con fagioli borlotti e scorzette di agrumi
- Carpaccio di salmone marinato a sale e zucchero con spicchi di pompelmo
- Crema di zucchine fiorentine con gamberone croccante ai semi di papavero
- Polpo arrosto con crema di patate di Cetica all'erba cipollina
- Rosa di salmone marinato alle erbe, yogurt bianco e spuma di cetrioli
- Tartare di branzino e crudo di zucchine alla menta
- Tartare di salmone con fragole e fiore di ravanello
- Tonno tataki con chips di patate dolci, zucchine alla scapece e crema di mozzarella di bufala



- Bavaresina di asparagi e uova di quaglia
- Carpaccio di melanzana grigliata con olio extra vergine di oliva e timo
- Carpaccio di zuccina grigliata con feta greca e olio all'aglio
- Classica panzanella Toscana con cipolla rossa caramellata ed emulsione al basilico
- Cremoso al Pecorino e fave con gelatina al Chianti Classico
- Fiore di zuccina ripieno di burrata con salsa di pomodorini e sedano bianco croccante
- "I fiori del sole" peperone farcito con insalatine di verdure disidratate
- Insalata caprese con pomodorini ciliegini, perle di mozzarella, filo d'olio extra vergine di oliva e basilico
- Lingotto di patata e asparagi con caponata acidula su salsa di limone gelificato
- Millefoglie di zucchine au gratin con ricotta, erbe aromatiche e coulis di pomodoro piccante
- Pudding di mozzarella e tartufo nero con coulis di pomodorini confit

AUTUNNO I INVERNO

ANTIPASTI



- Arista alla Pistoiese con petali di cipolle rosse caramellate
- Canestro di patate con Pecorino morbido, ridotto di Barco Reale e cibreo di fegatini
- Carpaccio di bresaola su radicchi, scaglie di Pecorino alle vinacce ed olio extra vergine d'oliva
- Carpaccio di carne Salada con spinaci in foglia, uvetta e julienne di asiago
- Carpaccio di cinghiale al crudo di carciofi con scaglie di Castelmagno in salsa di Citronette
- Carpaccio di girello al sale, radicchini scoltellati, sedano croccante e scaglie di Grana Padano 18 mesi
- Cecina ai cipollotti stufati con carciofi al timo e Lardo di Colonnata
- Crema di ceci con guancia croccante e crostocino di pane toscano al pepe nero
- La classica farinata al cavolo nero e polenta con maialino croccante
- Manzo marinato agli agrumi con piccole verdure in agrodolce
- Paté di cacciagione al Vin Santo con mandorle croccanti
- Prosciutto di petto d'anatra affumicato con insalatina di ravanella daikon e cavolo romanesco
- Sedano ripieno alla pratese con ragù di papero



- Carpaccio di pesce spada marinato al Tabasco e macedonia di agrumi
- Carpaccio di salmone marinato a sale e zucchero con pompelmo rosa
- Carpaccio di spigola, mela verde e salsa alla senape di Dijon
- Coda di gambero spadellato alla Vernaccia di San Gimignano su crema di cannellini e riccioli di sedano
- Crema di cannellini allo zafferano con battuto di baccalà e porri croccanti
- Insalatina con mirepoix di tonno fresco e fagioli profumata con olio al rosmarino
- Polpo arrosto con salsa al caciucco e olive leccine
- Tonno rosso cotto a bassa temperatura con fagioli zolfini e crema di patate al nero di seppia
- Tortino di farro con crema di zolfini e mazzancolle al Lardo di Colonnata



- Bombetta di riso rosso con caponatina invernale e chips di cavolo nero
- Carpaccio di carciofi Morelli con crema di ricotta al pepe rosa
- Composta tiepida d'orzo perlato con carciofi, olive riviera e pesto al prezzemolo
- Cremoso di Pecorino di Pienza con maionesina di barbabietola
- Crock di ribollita con emulsione di fagioli cannellini arrosto
- Flan di Pecorino con crema di zucchine e menta
- Flan di Pecorino con gocce di cavolo nero, chips di barbabietola e composta di pere al Vin Santo
- Involtino di verza con mousse di formaggio su crema di ceci
- Involtino di verza e fagioli di Sorana
- Lingotto di Pecorino della Calvana con verdure invernali disidratate
- Morbido ai tre cavoli con fonduta di Parmigiano stagionato 24 mesi
- Pappa al cavolo nero con filo d'olio extra vergine d'oliva
- Torretta di cardi spadellati con crema di Pecorino Seggiano
- Tortino di carciofi con salsa calda al tartufo e scaglie di tartufo scorzone
- Tortino di verdure grigliate alla parmigiana
- Tortino sablé ai carciofi con emulsione di carote e cipollotti caramellati