ANTIPASTI

by DELIZIA RICEVIMENTI

PRIMAVERA I ESTATE

AUTUNNO I INVERNO

CARNE

PESCE

VEGETARIANO

ANTIPASTI

- Carpaccio di fiocco di cinghiale con rucola e scaglie di Parmigiano
- Carpaccio di manzo marinato, misticanza al profumo di tartufo e scaglie di Pecorino stagionato
- Carpaccio di lombo di suino con cipolle bianche di Certaldo ed emulsione di borragine e erba cipollina
- Fiocco di bresaola con insalata songino, semi di zucca e stracchino liquido
- Girello di manzo marinato al sale, erbette e zucchine con aceto di mele
- Paté di faraona ai pistacchi con maionese verde e radicchi amari in coquette di pasta brisè
- Tartare di branzino con limone, sedano croccante e pesto liquido di rucola

- Carpaccio di salmone marinato a sale e zucchero con spicchi di pompelmo e songino
- Crema di zucchine fiorentine con gamberone croccante ai semi di papavero
- Panzanella primaverile ai frutti di mare con emulsione di prezzemolo
- Polpo arrosto con crema di patate di Cetica all'erba cipollina e carote navette
- Tartare di branzino con limone, sedano croccante e pesto liquido di rucola
- Tartare di branzino con zucchine croccanti alla menta e crema di guacamole
- Tartare di salmone con fragole e fiore di ravanello e gelatina di lime
- Tonno tataki con chips di patate dolci, zucchine alla scapece e crema di mozzarella di bufala
- Tartare di tonno, insalata di finocchi croccanti e citronette agli agrumi
- Vellutata di fagioli, cubetti di gamberi e crema di caprino

- Carpaccio di melanzana con salsa allo yogurt e menta e briciole di nocciole
- Carpaccio di zucchina grigliata con feta greca e olio all'aglio
- Classica panzanella Toscana con cipolla rossa caramellata ed emulsione al basilico
- Fiore di zucchina ripieno di burrata con salsa di pomodorini e sedano bianco croccante
- Insalata caprese bicolore perle di mozzarella, filo d'olio extra vergine di oliva e basilico
- Millefoglie di zucchine au gratin con ricotta, erbette aromatiche e coulis di pomodoro piccante
- Morbido di patate e funghi, crema di sedano rapa e pomodorino confit bicolore
- Morbido tiepido al pecorino con composta di pere e brunoise di verdure croccanti al balsamico
- Passato di ceci con cubetti di pane alle noci, filangé di porri croccanti e olio extravergine di oliva nuovo
- Sformatino di porri con salsa di peperoni rossi e crumble alle erbette

ANTIPASTI

- Carpaccio di bresaola su radicchi, scaglie di Pecorino alle vinacce ed olio extra vergine d'oliva
- 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
- Duchesse di patate con Pecorino morbido, ridotto di Barco Reale e cibreo di fegatini

- 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
- Insalatina con mirepoix di tonno fresco e fagioli con verdurine invernali profumata con olio al rosmarino
- Polpo arrosto con salsa al caciucco e olive leccine
- Tartare di tonno, insalata di finocchi e insalata agli agrumi

- Carpaccio di carciofi Morelli con crema di ricotta al pepe rosa
- Crock di ribollita con emulsione di fagioli cannellini arrosto
- Involtino di verza ripieno di patate e verdure e crema fagioli di Sorana
- Lingotto di Pecorino della Calvana con verdure invernali disidratate
- Morbido ai tre cavoli con fonduta di Parmigiano stagionato 24 mesi
- Sformatino di porcini, crema di zucca gialla e petali di mandorle
- Tortino di carciofi con salsa calda al tartufo e scaglie di tartufo scorzone DA QUOTARE RISPETTO AL MERCATO
- Tortino di verdure grigliate alla parmigiana con emulsione di basilico