PIATTI DI PORTATA

by DELIZIA RICEVIMENTI

PRIMAVERA I ESTATE

PIATTI DI PORTATA
CONTORNI

AUTUNNO I INVERNO

PIATTI DI PORTATA
CONTORNI

CARNE

PESCE

VEGETARIANO

PIATTI DI PORTATA

AGNELLO

- Bocconcini d' Agnello dorato al forno con crema di patate e scalogno al profumo di salvia e rosmarino
- Costine di agnello pré-salé con panatura di erbette aromatiche e salsa allo Chardonnay
- Costine d'agnello a scottadito con foglia di Lardo di Colonnata, erbette e la sua salsa
- Costine d'agnello con crema di patate allo scalogno

CARNI BIANCHE

- Mezzo galletto ruspante grigliato con guancia di Cinta croccante e salsa Bernese
- Mezzo galletto alla griglia con emulsione alla diavola e riso nero
- Suprema di pollo con crosta di pistacchi e salsa di miele e Vin Santo

MAIALE

- Arista porchettata al finocchietto selvatico e aromi del Chianti
- Carré di suino arrosto con crema di fagioli zolfini e salvia croccante
- Filettino di cinta senese in crosta di mandole, con salsa al vin santo e briciole di cioccolato
- Filetto di maiale, salsa di cipolle di tropea e pepe verde
- Filetto di maialino laccato al miele millefiori con salsa al ginger e senape in grani
- Filetto di suino lardellato con briciole di pane croccante alle erbette di campo e la sua salsa
- Filetto di suino lardellato con patata Parmantier all'erba cipollina e sale Maldon
- Sella di maialino cotto a bassa temperatura su crema di sedano rapa al profumo d'arancia e rosmarino

MANZO

- Controfiletto di manzo profumato al rosmarino con ristretto al Brunello e straccetti di lardo croccante
- Filetto di manzo al pepe verde, senape e crema di topinambur e sale Maldon
- Filetto di manzo al ristretto di Chianti Classico e filetti di mandorle
- Filetto di manzo alle erbe aromatiche, su crema di indivia belga e cipolle rosse in agrodolce
- Filetto di manzo con foie gras, Lardo di Colonnata e salsa di lamponi DA QUOTARE RISPETTO AL MERCATO
- Guancia di manzo cotta a bassa temperatura su crema di verdure in umido
- Tagliata di controfiletto di manzo con il suo jus di cottura alle albicocche e profumo di zenzero
- Tagliata di controfiletto di manzo al forno con sale affumicato, salsa al Brunello e nocciole tostate
- Tagliata di manzo alle erbe aromatiche, su rucola e scaglie di Grana Padano

SELVAGGINA

- Tagliata di petto d'anatra al ridotto di Chianti Classico e scalogni confit
- Tagliata di petto d'anatra laccata al miele su crema di sedano rapa all'arancio e briciole di cioccolato

VITELLA

- Carré di vitella alla Wellington in crosta di pane con prosciutto affumicato, funghi e aroma di tartufo
- Filetto di vitella con crema di burrata, pomodorini, cipolle rosse confit e foglie di basilico
- Filetto di vitella impanato alle erbette su crema di topinambur e sale al limone
- Filetto di vitella avvolto con pancetta, crosta di pistacchi e salsa alla Vernaccia di San Gimignano
- Filetto di vitella con salvia avvolto nel prosciutto toscano
- Medaglione di vitella con briciole di bozza pratese e crema di peperone giallo e rosso e jus di cottura

- Aragosta in court bouillon, verdure in agrodolce e maionese al prezzemolo DA QUOTARE RISPETTO AL MERCATO
- Baccalà con panatura croccante al pomodoro su crema di bietole e zafferano
- Baccalà in olio di cottura con spuma di piselli e paprika dolce
- Capesante brasate su salsa di zucchine, crumble alla birra e caffè DA QUOTARE RISPETTO AL MERCATO
- Filetto di branzino al forno profumato al prosecco con pomodorini confit, origano e cipolle rosse in agrodolce
- Filetto di branzino con pomodorini, zucchine e salsa di Vernaccia di San Gimignano
- Filetto di branzino con salsa cacciucco e olive taggiasche
- Filetto di branzino su fonduta di porri, Sauvignon Tardo e filangè di porri fritti
- Filetto di branzino profumato alle erbette su crema di carote e gocce di ribes rosso
- Orata impanata agli agrumi su crema di peperoni
- Tonno su composta di pomodorini, capperi e olive
- Trancio di salmone al forno in crosta di mandorle croccanti e salsa di Citronette al prezzemolo
- Trancio di salmone in crosta di pistacchi e crema di mozzarella di bufala

- Canestrino di zucchine con spuma di caprino e verdure in agrodolce
- Melanzane alla parmigiana con salsa pomodoro ed emulsione di basilico
- Millefoglie di melanzane grigliate con pomodorini pachino, fior di latte ed emulsione al basilico
- Millefoglie di zucchine al gratin con ricotta alle erbette e coulis di pomodoro piccante
- Sformato di cipolla rossa di Certaldo
- Sformato di purea di patate con cuore di mozzarella filante
- Strudel di verdure con fonduta al Parmigiano 18 mesi

CONTORNI

- Fagottino di asparagi con guancia di Cinta Senese
- Fagottino di fagiolini fasciato con rigatino al pepe nero

- Insalatina di valeriana e rucola con gamberi marinati nel limone a crudo
- Insalata verde con salmone, gamberetti e salsa yogurt
- Insalata songino con tonno, mais, pomodorino pachino e cipolla bianca a julienne
- Insalata viareggina con fagioli cannellini e gamberi all'olio extra vergine di oliva

- Caponatina di verdure di stagione al basilico, pinoli e uvetta
- Fagioli cannellini tiepidi con foglie di salvia
- Insalata di radicchi misti con scaglie di Pecorino e noci
- Insalata misticanza con quadrucci di baguette, brie ed olive verdi
- Involtino di verdure alla griglia all'aceto balsamico di Modena
- Mezzelune di patate alla ghiotta con trito di rosmarino e salvia
- Patate tonde al forno all'origano e cipolla rossa di Tropea
- Ratatouille di verdure estive caramellate all'aceto balsamico di Modena
- Torretta di patate a fette con cipolle rosse e salvia
- Tronchetti di carote al burro con erba cipollina
- Zucchine trifolate con mentuccia

PIATTI DI PORTATA

AGNELLO

- Carré d'agnello in crosta di pane alle erbette con salsa di mirtilli
- Costoline d'agnello a scottadito con foglia di Lardo di Colonnata ed erbette di campo

CACCIAGIONE

- Bocconcini di cinghiale in umido agli aromi toscani e del Chianti su disco di polenta morbida
- Polpa di cinghiale al vino rosso e ginepro con polentina morbida elle erbette
- Suprema di faraona in crosta morbida di olive taggiasche con brodetto chiaro di Citronella
- Tagliata di petto d'anatra con pistacchi e Lardo di Colonnata

CARNI BIANCHE

- Fricassea di pollo al limone e crema di spinaci
- Fricassea di tacchino con chiffonade di cipolle di Certaldo e scorzette di lime
- Mezzo galletto Livornese alla griglia con salsa diavola e piccoli cavoli fondenti

MAIALE

- Carré di Cinta Senese al forno cipollotti rossi stufati e suo jus di cottura
- Filetto di maialino con Lardo di Colonnata, briciole di bozza Pratese alle erbette e crema di patate dolci
- Filetto di suino lardellato con briciole di bozza Pratese e il suo fondo di cottura
- Sella di maialino croccante a bassa temperatura, purè di sedano rapa e salsa alle erbette
- Sella di maialino cotto a bassa temperatura, salsa alla senape e cime di rapa

MANZO

- Filetto di manzo al pepe verde e senape
- Filetto di manzo con ristretto al Chianti Classico e filetti di mandorle tostate
- Filetto di manzo alle erbe aromatiche con crema di cavolfiore e jus di cottura
- Guancia di manzo, spuma di sedano rapa e porri stufati
- Tagliata di controfiletto di manzo alla senape con briciole di pane toscano alle erbette

VITELLO

- Carré di vitella alla Wellington con pasta brisé, prosciutto di Praga affumicato, funghi ed essenza al tartufo
- Medaglione di vitella al pepe verde e senape francese con crema di cavolo nero
- Medaglione di vitella con funghi porcini saltati e polvere di erbette di campo

- Astice alla catalana con salsa Citronette di agrumi misti DA QUOTARE RISPETTO AL MERCATO
- Baccalà arrosto con panatura al cavolo nero e crema di patate con olio extravergine di oliva
- Filetto di branzino con crema di pomodorini e cipolle stufate servito con salsa di Vernaccia
- Filetto di branzino con bietole saltate e crema di ceci piccante
- Filetto di orata al Sauvignon Tardo con fonduta di porri
- Tonno rosso su crema di patate e erba cipollina e riduzione di soia
- Trancio di salmone alle mandorle con patate all'isolana e polvere di paprika dolce

- Sformatino di cavolfiore con salsa di carote piccanti
- Sformatino di cipolla rossa di Certaldo
- Sformatino di purea di patate con cuore di mozzarella filante
- Sformatino di spinaci e ricotta di pecora
- Sformatino di zucca gialla con trito di amaretto

CONTORNI

- Insalata di riso basmati con bocconcini di pollo serviti in salsa al curry
- Insalata di rucola con speck, brie e gheriglio di noci
- Julienne di carote e prosciutto di Praga

- Insalata verde con tonno, mais, pomodorino pachino e chiffonade di cipolla bianca
- Insalata Viareggina con fagioli cannellini e gamberi all'olio extra vergine di oliva
- Insalatina di valeriana e rucola con gamberi e scampi marinati a crudo

- Bietoline saltate con polvere di zenzero dolce
- Cipolline borettane in agrodolce
- Fagioli cannellini con foglie di salvia
- Insalata di valeriana e radicchi con arance e finocchi alla senape
- Involtino di verdure alla griglia all'aceto balsamico di Modena
- Mezzelune di patate alla ghiotta con rosmarino e salvia
- Spinaci saltati l burro e timo
- Torretta di patate e salvia con cipolla rossa
- Tortino di carote con Pecorino e pepe