PRIMI PIATTI

by DELIZIA RICEVIMENTI

PRIMAVERA I ESTATE

PASTA
PASTA RIPIENA
RISOTTI
PRIMI FREDDI

AUTUNNO I INVERNO

PASTA
PASTA RIPIENA
RISOTTI
PRIMI FREDDI

CARNE PESCE VEGETARIANO

PRIMI PIATTI

PASTA

- Casarecce al ragù di cinghiale, briciole di nocciole su fonduta di grana stagionato 24 mesi
- Caserecce all'uovo con ragù bianco di vitella, fiori zucca ed estrazione alla salvia
- Gigli con ragù bianco di Cinta Senese e olive taggiasche
- Gigli di pasta fresca cacio e pepe nero con salvia, crema di cipolle rosse e guancia croccante
- Gnudi di ricotta e spinaci su crema alla Carbonara e pancetta croccante
- Maccheroncetti al grano saraceno con ragù di cortile e riduzione di pecorino e zafferano
- Maccheroncetti al ragù d'anatra e Vernaccia di San Gimignano
- Maccheroncetti al ragù di cacciagione, crema di Parmigiano Reggiano fumé e cipolle rosse in agrodolce
- Maccheroncetti con crema di zucchine in fiore e salsiccia di suino nero maremmano
- Riccioli all'uovo al ragù Nobile con manzo e porcini essiccati

- Calamarata con vongole veraci e fili di zucchine al basilico
- Gnocchi di patate con pistilli di zafferano dei colli fiorentini, fondo di crostacei e gamberi rosa
- Maltagliati verdi con vongole veraci su crema di ceci e olio al rosmarino
- Orecchiette ai frutti di mare su crema di fave e bisque di crostacei
- Orecchiette al polpo arrosto su crema di caciocavallo
- Paccheri al ragù di mare crumble al nero di seppia e gelatina di menta
- Riccioli all'uovo, ragù di cozze, crema di fagioli e pancetta croccante

- Gnocchetti di patate con caprino ed erba cipollina su crema allo zafferano
- Gnudi di ricotta e spinaci su crema di Parmigiano, gocce di pomodoro pachino e crumble al basilico
- Maltagliati all'ortica su fonduta di Seggiano aromatizzato al tartufo nero
- Maltagliati prezzemolati ai funghi porcini e nipitella
- Paccheri con pomodorini di Pachino, emulsione di menta e burrata al coltello

PASTA RIPIENA

- Cannellone di pasta fresca ripieno “alla fiorentina”, ragù di carni bianche e riduzione al Chianti
- Cappellacci ripieni di Pecorino su crema di pere e pepe nero con pancetta croccante
- Fazzoletto con salsiccia del Borgo e provola affumicata su crema di peperoni gialli
- Ravioli alla Fiorentina con ragù bianco di salsiccia e funghi prataioli
- Tortelli di patate alla Mugellana con ragù bianco di vitella e fiori di zucca sfumato alla Vernaccia di San Gimignano
- Tortelli di patate alla Mugellana con ragù di lepre e cinghiale su fonduta di Grana Padano stagionato 24 mesi
- Tortello aperto con ragù d’anatra su fonduta di Pecorino

- Cappellacci ripieni di burrata con battuto di spigola, pomodori verdi e filangè di limone
- Mezzelune di orata su pesto leggero di lattuga e nocciole tostate
- Mezzelune ripiene di bufala, crema di piselli e gamberi scottati
- Ventaglio ripieno di branzino e spinaci con coulis di peperoni rossi fumé
- Ravioletti al salmone in salsa di gamberetti, moscardini e bisque di scampi
- Ravioletti di branzino con guazzetto bianco di molluschi, spuma di melanzane e briciole di pistacchio
- Ravioletti di orata con piccoli molluschi e brodetto di pesce allo zafferano

- Cappellacci cacio e pepe con friggitelli croccanti e pomodorini confit
- Conchiglioni gratinati con ripieno di melanzane su fondo di datterino e gelée di menta
- Fagottino di ricotta aromatizzata al tartufo nero, provola su fonduta di parmigiano e briciole di barbabietola rossa
- Mezzelune con ripieno di melanzana su crema di burrata e polvere di pomodorini rossi e verdi
- Mezzelune al Pecorino di Pienza con crema di piselli, polvere di uovo e cipollotti stufati
- Mezzelune di melanzane, coulis di pomodoro affumicato e ricotta salata
- Ravioletti all’ortica con pomodorini freschi al basilico e ricotta salata
- Ravioli con ripieno di ricotta e spinaci saltati con burro e salvia
- Tortello aperto con ragù di verdure di stagione e besciamella, su crema di pomodori dolci
- Ventaglio all’orto bianco ripiene di ricotta e porri, gratinate al forno con concassé di pomodorini e scaglie
- Ventaglio alla parmigiana con fonduta di zucchine e pomodorini al timo
- Ventaglio con fiori di zucca e zucchine con crème fraîche allo zafferano

RISOTTI

- Risotto alle bollicine con sfoglia di Parmigiano, filangè di speck, gocce di pomodoro e prezzemolo
- Risotto con salsiccia, mantecato con Pecorino di Pienza su crema di rucola

- Riso aglio, olio e peperoncino con bottarga di muggine e briciole al nero di seppia
- Risotto ai pistilli di zafferano con fiori di zucca, zucchine e code di gamberi
- Risotto all'astice con zucchine a julienne DA QUOTARE RISPETTO AL MERCATO
- Risotto Carnaroli ai frutti di mare e gamberi
- Risotto con battuto di spigola e ed emulsione di bisque al vin santo
- Risotto con capesante e tartufo nero DA QUOTARE RISPETTO AL MERCATO
- Risotto al ragù di seppia con emulsione di pomodoro crudo e prezzemolo

- Risotto agli asparagi, fiori di zucca dry e pistilli di zafferano di San Miniato
- Risotto ai funghi porcini e prataioli con profumo di nipitella
- Risotto al parmigiano con noci tostate, fichi secchi ed emulsione di miele
- Risotto alla robiola aromatizzato al tartufo e crumble alla salvia
- Risotto cacio e pepe al profumo di lime e briciole di carbone nero

PRIMI FREDDI

Suggeriti per buffet o servizio family style

- Insalata di riso con prosciutto di Praga e pecorino in scaglie
- Insalata di riso tradizionale con wurstel, fontina, olive e giardiniera

- Insalata di riso con pomodorini, tonno e origano
- Insalata di riso venere al salmone e fagiolini verdi

- Fusilli con mozzarella di bufala, rucola e pomodorini con olio extra vergine di oliva
- Insalata di farro ai profumi dell'orto
- Insalata di riso alla marinara
- Orzo perlato alla greca con pomodorini, feta, cetrioli e olive nere

PRIMI PIATTI

PASTA

- Caserecce all'uovo con ragù bianco di vitella, erbette aromatiche e bacche di ginepro
- Cavatelli con ragù bianco d'anatra ed erbette aromatiche
- Gigli di pasta fresca con ragù di salsiccia Senese e fior di broccoli e cavoli
- Maccheroncetti con cime di rapa e cubetti maialino croccante
- Riccioli di pasta fresca trafilata al bronzo con ragù di cacciagione, erbette aromatiche e bacche di ginepro

- Caserecce all'uovo con tonno rosso in olio cottura su crema di zucca gialla e olive leccine
- Gigli all'uovo con vongole veraci, asparagi e crema di peperone al tabasco
- Gnocchetti con ragù di baccalà alla livornese e crema di bietole
- Maccheroncetti ai frutti di mare con brodetto di bietola e chips di barbabietola
- Maccheroncetti con battuto di branzino e filangè di limone
- Paccheri con piccoli molluschi al Sauvignon Tardo e cavolo romanesco

- Caserecce all'uovo ai funghi porcini e prataioli con profumo di nipitella
- Caserecce all'uovo al germe di grano con crema di zucca gialla e fior di broccoli
- Gigli con carciofi morelli stufati e scaglie di Pecorino di Grotta
- Gnudi di ricotta e spinaci con crema di zucca gialla e mandorle tostate
- Lasagnetta con porcini, stracchino e pesto di cavolfiore
- Paccheri al Pecorino di Pienza, gocce di ridotto di Chianti Classico e crema di cavolo verza
- Paccheri all'uovo su crema leggera di pecorino, concassè di zucca gialla e riduzione di aceto modenese

PASTA RIPIENA

- Cappellacci di patate, crema di cime di rapa, salsiccia e Pecorino
- Ventaglio gratinato al forno ripieno di speck stufato, ricotta al tartufo DA QUOTARE RISPETTO AL MERCATO
- Ravioli alla fiorentina con ragù di salsiccia in bianco e funghi porcini secchi
- Tortelli di patate alla Mugellana con funghi porcini, cipollotto stufato e guancia croccante
- Tortelli di patate alla Mugellana con ragù bianco di vitella e funghi porcini
- Ventaglio ripieno di broccoli saltati con guanciale stufato e gratinanti con Grana Padano

- Cappellacci di spigola con calamaretti, fumetto di crostacei e pomodoro
- Ravioletti al salmone in salsa di gamberetti, moscardini e bisque di scampi
- Ravioletti di pesce bianco, crema di finocchi e polvere rossa di pomodoro datterino
- Ventaglio al baccalà mantecato e fumetto di pesce allo zafferano
- Ventaglio con frutti di mare su fumetto di crostacei

- Cappellacci di zucca con burro e salvia, pioggia di amaretto e crema di spinacino
- Cappellacci di zucca, amaretti, salsa pecorino e polvere di cavolo nero
- Cappellacci di zucca con sesamo bianco tostato, arancio candito e polvere di cavolo verza
- Crespella medicea con ricotta, spinaci, filetti di mandorle e uva passa gratinate al forno con pioggia di pinoli
- Ravioli ripieni con ricotta e spinaci su crema di asparagi e granella di nocciole
- Ventaglio con ricotta, radicchio rosso, provola affumicata e pioggia di pistacchi verdi
- Ventaglio ai carciofi con crumble alle noci e salvia
- Ventaglio all'orto bianco con ripieno di porri e ricotta, gratinati al forno con concassè di pomodorini e Parmigiano

RISOTTI

- Risotto alle bollicine con Parmigiano e prosciutto toscano croccante
- Risotto con cuori di carciofi, Grana Padano stagionato 24 mesi e julienne di speck croccante

- Risotto ai moscardini su pesto di cavolo nero
- Risotto alle bollicine con carciofi e bottarga di muggine DA QUOTARE RISPETTO AL MERCATO
- Risotto con calamaretti, gocce al nero di seppia e zafferano
- Risotto con sauté di frutti di mare e coulis di gamberi

- Risotto all'orto bianco con porri mantecato al Parmigiano e burro
- Risotto alla robiola con tartufo scorzone, prosecco e polvere di peperoni rossi DA QUOTARE RISPETTO AL MERCATO
- Risotto all'orto bianco con porri e polvere di cavolo nero
- Risotto con radicchio tardivo mantecato al Prosecco e Pecorino Seggiano
- Risotto con cubetti di zucca gialla e crema di cavolfiore
- Risotto mantecato ai carciofi, mentuccia e pecorino mezzano con crumble alla salvia
- Risotto ai funghi porcini con pinoli tostati e gel al prezzemolo