

Aperitivo E Antipasto A Buffet Composto Da:

- Area Affettati (degustazione di prosciutti , salami locali e prodotti direttamente da noi)
- Area Formaggi (in collaborazione con ca de magi di castiglion f.no)
- Area Fritture (verdure, fiori, cips..)
- Area Finger Food (piccoli assaggi tra innovazione e tradizione)
- Area Crostini E Schiacciate (tutte fatte in casa)
- Area Beverage (aperitivi alcolici, sprits, prosecco, vini frizzanti bianche e rosati, vini bianchi locali)

A Tavola:

- Due Primi Piatti (ad esempio: pappardelle al sugo bianco di chianina, pici al cinghiale, raviolone belvedere, rolleè di ricotta e spinaci alla salvia, ecc.)
- Un Secondo Piatto (ad esempio: straccetti di chianina alle olive nere, cinghiale alla cacciatore, maiale in crosta o prosciutto arrosto, anatra al caviale di more, ecc.)
- Torta Fatta Direttamente Da Noi Personalizzabile
- Area Dolcetti E Frutta
- Area Caffetteria E Liquori

Il menu comprende i vini bianchi e rossi toscani di ottima qualità.