



FERRAGOSTO 2018 - 15<sup>TH</sup> AUGUST 2018

*APERITIVO IN GIARDINO - APERITIF IN THE GARDEN*

Code di gamberi in pasta kataifi, Ostriche

Canapè e stuzzichini dello chef

*Prawns in Kataifi pastry, Oysters*

*Canapès and our Chef appetizers*

**BUFFET DINNER**

*Antipasti - Hors d'oeuvres*

Galantina di faraona al tartufo e foie gras, Pecorini toscani con selezione di mostarde

Terrina di salmone e spigola, Catalana di crostacei con verdure croccanti

Cartoccino di gamberi di fondale fritti,

Prosciutto toscano al coltello con panzerotti fritti

*Guinea fowl galantine with truffle and Foie Gras,*

*Tuscan sheep cheese with selection of mustards*

*Salmon and sea bass, Shellfish Catalana style,*

*Fried prawns, Tuscan ham with fried dough*

*Primi Piatti - First courses*

Saccottino all'aragosta gratinata su vellutata di fiori di zucca e nocciole tostate

Risotto allo champagne con ostriche e caviale

*Saccottino filled with spiny lobster au gratin with squash blossoms and hazelnut cream*

*Risotto with Champagne with Oyster and Caviar*

*Secondi piatti - Second courses*

Dalla griglia - from the Grill

Scampi, Gamberoni, Pescatrice, calamari e pesce spada

Costolette d'agnello, Filetto di manzo

*Scampi, prawns, angler fish, squids and swordfish*

*Lamb chops, Fillet of beef*

*Buffet di dolci dello Chef - Home made desserts corner*

Crostatine di frutta fresca, Croque en bouche, Cannolini di sfoglia e crema Chantilly

*Fruit tart with cream, Croque en bouche, Cannolini with Chantilly cream*

Gradita la prenotazione

*Reservation is required*

€ 73,00 a persona (bevande non incluse)

*€ 73,00 per person (beverage not included)*