

Proposte per cerimonie

Proposta n 1

Carpacceria mista a base di tonno, spada, salmone con insalatina lattuga il tutto condito con olio e limone e pomodorino fresco

Calamaretto del tirreno al vapore su insalatina misticanza (rughetta e trevisano) olio e limone e pomodorino pachino

Risotto ai frutti di mare (completo e con guscio fresco)

Branzino selvaggio al forno con tutte le verdure al forno (isolana)

Vassoi di frittura mista di pesce

Sorbetto al limone

Bevande: con l'antipasto bollicina di prosecco, poi vermentino toscano colline Pisane, minerali, caffè, digestivi

Tariffa € 45,00 tutto compreso

Proposta n 2

Tonno rosso crudo di Sciacca, ma macerato con limone e pepe fresco su base di lattuga, condito con olio e limone e ristretto di balsamico

Insalatina di crostacei: scampi, gamberi, cicale, calamaretti, cozze su base di insalatina misticanza olio e limone e pomodorino fresco

Risotto in salsa e polpa d'astice

Gnocchetto alle triglie di scoglio sfilettate, con pomodoro pachino e basilico

Gallinella nostrale al pomodoro e capperi con pane casareccio toscano tostato

Frittura esclusiva di paranza

Sorbetto alla mela verde e calvados

Bevande: con l'antipasto bollicina di prosecco, poi vermentino toscano di Suvereto alture di Livorno, minerali, caffè, digestivi

Tariffa € 55,00 tutto compreso

Proposta n 3

Cruderié alla francese: scampi, gamberi, ostriche, tonno rosso, fasolari, il tutto macerato olio e limone e pepe fresco macinato

Totani saltati in padella con rosmarino ed olive taggiasche, con pane toscano casareccio tostato

Risotto in salsa e polpa di aragosta di fondale (palinuro)

Ravioli di pesce al branzino sfilettato e pomodorino pachino

Orata nostrale di fondo con patatine parigine al forno accompagnata da mazzancolle sgusciate

Sorbetto agli agrumi

Bevande: con l'antipasto bollicina di prosecco, poi fior di luna vermentino colline della Lunigiana in Ortonovo, minerali, caffè, digestivi

Tariffa € 60,00 tutto compreso

Le prime 4 proposte sono come noi le chiamiamo "SOOFT"

proposte n1

bruschetta toscana olio sale e pepe

calamaretto del tirreno al vapore con insalatina misticanza,olio e limone

risotto ai frutti di mare (con guscio e prodotto fresco)

frittura di barca del tirreno + verdure fresche fritte

sorbetto al limone

minerali,bianco toscano ,caffè

tariffa € 35,00

proposta n2

bruschetta toscana olio sale e pepe

totani saltati in padella al rosmarino ed olive toscane

gnocchetto alle triglie sfilettate con pomodoro pachino e basilico

orata al forno + verdura al forno (isolana)

sorbetto alla mela verde e calvados

minerali,bianco toscano,caffè

tariffa € 40,00

proposta n3

bruschetta toscana olio sale e pepe

carpacceria mista a base di tonno, pesce spada, salmone il tutto affumicato su base di insalata lattuga, olio e limone

ravioli al branzino sfilettato

tagliata di tonno alla griglia + verdure alla griglia

sorbetto agli agrumi

minerali, bianco toscano, caffè

tariffa € 40,00

proposta n4

bruschetta toscana olio sale e pepe

tonno rosso crudo di Sciacca olio e limone e ristretto di balsamico

risotto gamberoni e kiwi e pappardelle al branzino

dentice alla griglia con verdure alla griglia + frittura di calamaretto

crema catalana e fragolino

vermentino toscano, minerali, caffè

tariffa € 42,00

Le seconde 3 proposte sono come noi le chiamiamo " Premium"

Proposta n 1

Carpacceria mista a base di tonno, spada, salmone con insalatina lattuga il tutto condito con olio e limone e pomodorino fresco

Calamaretto del tirreno al vapore su insalatina misticanza (rughetta e trevisano) olio e limone e pomodorino pachino

Risotto ai frutti di mare (completo e con guscio fresco)

Branzino selvaggio al forno con tutte le verdure al forno (isolana)

Vassoi di frittura mista di pesce

Sorbetto al limone

Bevande: con l'antipasto bollicina di prosecco, poi vermentino toscano colline Pisane, minerali, caffè, digestivi

Tariffa € 45,00 tutto compreso

Proposta n 2

Tonno rosso crudo di Sciacca, ma macerato con limone e pepe fresco su base di lattuga, condito con olio e limone e ristretto di balsamico

Insalatina di crostacei: scampi, gamberi, cicale, calamaretti, cozze su base di insalatina mista con olio e limone e pomodoro fresco

Risotto in salsa e polpa d'astice

Gnocchetto alle triglie di scoglio sfilettate, con pomodoro pachino e basilico

Gallinella nostrale al pomodoro e capperi con pane casareccio toscano tostato

Frittura esclusiva di paranza

Sorbetto alla mela verde e calvados

Bevande: con l'antipasto bollicina di prosecco, poi vermentino toscano di Suvereto alture di Livorno, minerali, caffè, digestivi

Tariffa € 55,00 tutto compreso

Proposta n 3

Cruderié alla francese: scampi, gamberi, ostriche, tonno rosso, fasolari, il tutto macerato olio e limone e pepe fresco macinato

Totani saltati in padella con rosmarino ed olive taggiasche, con pane toscano casareccio tostato

Risotto in salsa e polpa di aragosta di fondale (palinuro)

Ravioli di pesce al branzino sfilettato e pomodorino pachino

Orata nostrale di fondo con patatine parigine al forno accompagnata da mazzancolle sgusciate

Sorbetto agli agrumi

Bevande: con l'antipasto bollicina di prosecco, poi fior di luna vermentino colline della Lunigiana in Ortonovo, minerali, caffè, digestivi

Tariffa € 60,00 tutto compreso