

Proposte per la vostra festa di laurea

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 +
verdurine 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) Vassoini 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