



Sabato 2024

**** PRANZO ****

Gli Gnudi alla Tradizione Toscana con Burro Fuso e Salvia
Ricotta Cheese and Spinach Gnudi Sauteed with Butter and Sage

Gli Spaghetti Aglio, Olio Peperoncino e Filettini di Alici con Mollica Croccante
Spaghetti with Garlic, Chilli, Oil, Crunchy Breads and Anchovies Fillet

Le Toppe di Pasta Fresca con Ragù alla Bolognese
Pasta with Meat Ragout

I Petti di Pollo all'Agro di Limone con Prezzemolo Fresco
Chicken Cooked with Lemon and Parsley

I Calamari al Vapore su Catalana di Verdura e Frutta
Steamed Calamari on Vegetables and Fruit Bed

L'Insalata Nizzarda Tricolore
Mixed Salad with Tuna, Olives and Tomato

La Bieta Fresca Ripassata all'aglio
Chard Sauteed with Garlic

Il Buffet di Verdure e Insalate
Vegetables and Salads Buffet

Dessert

Sabato 2024

**** CENA DEGUSTAZIONE ****

L'Antipasto di Affettati del Territorio con Crostini e Fettunta
Antipasto Meat Board with Mixed Croutons

Le Crespelle Ripiene di Zucca, Noci e Speck Grattinate alla Bechamella
Gratined Crepes Stuffed with Pumpickin, Walnut and Speck

I Chitarrini all'Uovo con Vongole, Zeste di Limone e Bottargo
Pasta with Clams, Lemon and Dried Fish Egg Podwer

La Spallotta di Vitella di Latte con Impuntura di Erbette di Cottura
Roasted Veal with Herbs and Cooekin Juice

La Darma di Salmone in Crosta di Mollica, Prezzemolo e Pecorino Romano
Crusted Salmon wih Crunchy Bread, Parsley and Sheep Cheese

Gli Spinaci Saltati all'Aglio
Spinach Sauteed with Garlic

Il Buffet di Verdure e Insalate
Vegetables and Salads Buffet

La Torta Caprese al Limoncello con Salsa Butterschotch
Limoncello Liquor Cake with Butterscotch Sauce