

COCCIOPESTO

✓ ANTIPASTI

- Cecina con insalata di mirtilli e frutta secca, frescolino e vinagrette di balsamico
 - Tonno di gallina con cipolle di Certaldo in agrodolce
 - Fiori di zucca con caprino aromatizzato agli agrumi e pane nero croccante
 - Coccole di latte con pomodoro costoluto e verdure saltate al timo
 - Tagliere di salumi e formaggi
 - Pomodoro ripieno con baccalà e salsa di pomodori secchi
-

✓ PRIMI

- Gnocchi di patate con ripieno di melanzane su crema di pomodoro fresco e scaglie di ricotta salata
 - Corzetti verdi con ragù contadino di faraona
 - Millefoglie di ravioli alla menta con pomodorini canditi
 - Tagliatelle con taccole sfumate al brandy e tartufo nero estivo
 - Rotolo con farina di ceci e aneto ripieno di pollo e spinaci
 - Scialatelli con pesto di frutta secca
-

SECONDI

- Spiedini di polpette di manzo con salsa di peperoni, zenzero e chips di patate
 - Baccalà in crosta di nocciole IGP Piemonte con salsa al sedano
 - Parmigiana estiva di melanzane
 - Porchetta di lombo di maiale con capperi e limone su verdure agli agrumi e bavarese di Belmugello
 - Fritto dell'aia
 - Tagliata
-

CONTORNI

- Verdure fritte
 - Patate arrosto/fritte
 - Verdurine al forno
 - Insalata mista
 - Pomodori verdi fritti
-

✓ DOLCI



- ✓ cecina
- ✓ tonno di gallina
- ✓ pane nero
- ✓ dolci