

pranzo del Primo Maggio Pitti&Friends

menu

antipasto

Fagottino di pecorino Pitti bio con pere glassate e noci tostate
Pappa al pomodoro, Crostini di polenta frita con salsiccia e porri
Selezione di Salumi e Formaggi misti Pitti

Per vegetariani e celiaci: Timballo di zucchine bio con concassé di verdure bio di stagione adagiato su suprema di pisellini bio, bagnato da fonduta di pecorino semi stagionato con chips di patata viola bio. **Per vegani:** Variante timballo senza latticini

primo

Caserecce di pasta fresca fatta in casa con emulsione di basilico fresco, fagiolini, pinoli e concassé di patate bio

Per celiaci: Variante con pasta gluten free

secondo

Tagliata di Chianina IGP accompagnata da patate bio croccanti alle erbe aromatiche

Per vegetariani: Vellutata di asparago selvatico con perle di ricotta fresca e dadolata di pane di nostra produzione aromatizzato al timo e rosmarino, Patate bio croccanti alle erbe aromatiche, Rape e bietole saltate in olio extravergine di oliva toscano IGP, Frittura di verdure bio di stagione

Per vegani: Variante senza latticini

dessert

Cheesecake al profumo di lime con riduzione di frutti di bosco

Per vegetariani e vegani: Composta di frutta fresca

Per celiaci: Cheesecake gluten free

bevande

Vini Torre a Cenaia una bottiglia da 75cl
ogni 4 persone, acqua, caffè

Antipasto, primo secondo e dessert: € 35

Antipasto, secondo e dessert: € 30

**Variazione con Tagliata di Chianina IGP al tartufo:
+ € 4 a persona**

Menù Bambini 3-12 anni: € 15

**Con Pasta fresca fatta in casa al pomodoro o al ragù,
Cotoletta accompagnata da patate bio
Bibita**

