

PROPOSTA MENÙ (minimo 10 persone)

*Piccole tartare di "pura" razza piemontese (burrata e pesto di basilico; alla Ligure)
Crostini preparati con farina bio del Molino Marino e lievito madre (fegatino toscano; capperi di
pantelleria)*

Guanciale Joselito su pane caldo

Fiori di zucchini con ripieno di burrata e acciughe del mar Cantabrio

.....

Una piccola Amatriciana con pasta Verrigni e guanciale Joselito

.....

Una bella grigliata di puro Black Angus

Asado prime, Entrania prime, Aletta e wurstel artigianale della macelleria "Mannori" di Prato

Purè di patate affumicate

Misticanza

.....

Gelato di nostra produzione con latte di Fassona piemontese

.....

1/2 acqua 1/3 di vino sangiovese toscano

EURO 45 A PERSONA

PROPOSTA MENÙ (minimo 10 persone)

Piccole tartare di "pura" razza piemontese (con foie gras e confit di cipolle; alla Ligure)
Crostini preparati con farina bio del Molino Marino e lievito madre (fegatino toscano; capperi di Pantelleria)

Guanciale Joselito su pane caldo

Fiori di zucchine con ripieno di burrata e acciughe del mar Cantabrico

Cecina de Leon

Prosciutto di spalla Joselito gran riserva

Midollo di bue con pane caldo

.....

Una piccola Amatriciana con pasta Verrigni e guanciale Joselito

.....

Degustazione di puro Black Angus U.S.A alimentato a mais:

Ribeye prime

Picanha prime

oppure

Prime Rib

Purè di patate affumicate

Misticanza

.....

Gelato di nostra produzione con latte di Fassona piemontese

.....

1/2 acqua 1/3 di vino sangiovese toscano

EURO 55 A PERSONA

PROPOSTA MENU (minimo 10 persone)

FIDATI DI ME!!!

EURO 80 A PERSONA