



MENU'

GIRAMONTE

ANTIPASTO

Prosciutto e salame toscani, mortadella, crostini fegatini,
crostone con salsiccia e stracchino, crostino al pomodoro,
Pecorino di Pienza, polenta ai funghi e al ragù.

BIS DI PRIMI

Ravioli di Nonna Maria in burro e salvia
Rigatoni Armando al ragù di Lorenzo

SECONDA PORTATA

Medaglioni di pollo, tagliata di scamerita e tagliata di manzo
con patate al forno e insalata mista

Caffè

Acqua minerale

€ 50.00 a persona

(vino, torta, spumante e liquori non inclusi)



MENU'

ORNELLAIA

ANTIPASTO

Vela di polpo alla Luciana, capitellino di insalata di mare,
crostoni di Granceola, polpetta di branzino
e Marinata di cozze

BIS DI PRIMI

Tortelloni di burrata con gamberi e fiori di zucca

Riso Acquerello alla Viareggina

SECONDA PORTATA

Tonno in tagliata con rucola e scaglie di Parmigiano e fritto di
calamari, gamberi, verdure e patatine

Caffè

Acqua minerale

€ 65.00 a persona

(vino, torta, spumante e liquori non inclusi)

MENU'

SASSICAIA



ANTIPASTO MARE E MONTI

Insalata di mare e crostone di Granceola e polpetta di branzino
Prosciutto e salame toscani, crostini fegatini, crostino al
pomodoro e pecorino di Pienza

BIS DI PRIMI

Tortelloni di burrata con gamberi e fiori di zucca
Rigatoni Armando al ragù di Lorenzo

SECONDA PORTATA DI PESCE

Branzino in Millefoglie di patate con gamberone e ciuffi di
misticanza

Sorbetto agli agrumi

SECONDA PORTATA DI CARNE

Tagliata di Scottona con lardo di Colonnata e patate al forno

Caffè

Acqua minerale

€ 70.00 a persona
(vino, torta, spumante e liquori non inclusi)