

## PROPOSTA DI MENU' MISTO



### *Aperitivo di benvenuto*

*Pecorino toscano stagionato e bollicina  
Fantasia di verdure di stagione in tempura*

### *Antipasto*

*Fantasia di salumi di Maremma  
Selezione di formaggi di varia stagionatura con abbinamento di miele e marmellate artigianali  
Composizione di mozzarelline bio di Maremma, pomodorini e basilico fresco  
Gamberetti fritti dell'Argentario con salsa tartara  
Insalata di mare su letto di verdure  
Pappa al pomodoro con pancetta croccante, basilico ed olio extravergine d'oliva  
Passatina di cece nero di Maremma con cubetti di spigola al coltello spadellata al rosmarino*

### *Servito a tavola*

*Flan di verdure con salsa ai crostacei (o salsa al formaggio)  
Fusilli di "grani antichi" al ragù di orata al coltello e julienne di zucchine alle erbe aromatiche  
Lasagna al ragù bianco, funghi porcini e tartufo*

### *Sorbetto al limone*



*Coscio di vitella bianca al forno  
oppure Trancio di pesce in crosta di pistacchi su salsa alla curcuma*

### *Patate al forno ed insalata*



*Semifreddo al frutto della passione e cioccolato bianco, con salsa di lampone*

*Vini della "Fattoria le Spighe",  
Acqua, caffè e amari*

*Prezzo per persona €.....,00+iva*

