



MENU BUSINESS TAVERNA

Crostone di polenta al parmigiano, con ravegiolo e mortadella

Pici al ragù di Chianina

Stinco di maiale al forno, con cipolle e castagne glassate e purè di patate al timo

Semifreddo allo zabaione con crema inglese e croccante di amaretti



MENU 1 SALOTTI TRA PRODOTTI E TRADIZIONI

Aperitivo a tavola (tris di fritti e snacks)

Ricotta di Pienza infornata con guanciale di cinta, crema al parmigiano e croccante di zucca

Pici mantecati in acqua di nocciole, cacio, pepe e animelle fritte dorate

Guanciale brasato al vino Nobile di Montepulciano, con verdure invernali e cremoso di patate e cavolfiori all'olio d'oliva

Crème brûlée al thè verde e zenzero con biscotto al miele toscano



MENU 2 SALOTTI CREATIVO

Aperitivo a tavola (tris di fritti e snacks)

Insalata di guanciali e soppressata, con vinaigrette di noci e aceto di sherry, croccante di pecorino e mais

Tortelloni ripieni di ravaggiolo e mortadella su crema di cannellini e olio al carbone

Carrè di vitello al marsala cotto a bassa temperatura, servito con fonduta di porri, verza e carciofi al naturale

Fondant al pralinato di mandorle e nocciole su zuppa di cacao e gelato al mascarpone

Per prezzi e convenzioni rivolgersi allo 0578.274407 o scrivere un'e-mail a info@ilpatriarca.it