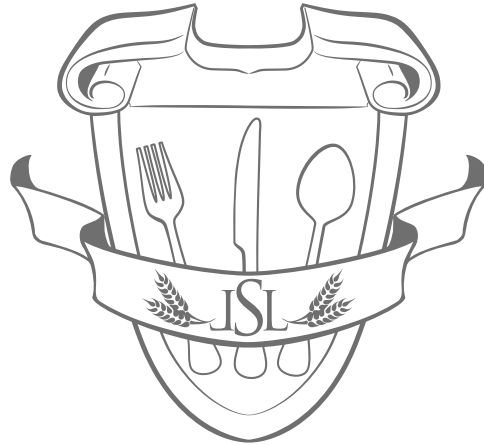


# Lo *S*tuzzichino



Lucca

*Menù*

\*

Giornata Evento

## *Il coffee break del mattino*

E' nostra abitudine servire al buffet ,con eventuali camerieri runner di assistenza ai tavoli d'appoggio un punto caldo.

\*

### *Il beverage:*

Caffè, cappuccini, caffè americano,the e tisane, succhi di frutta, yogurt fresco

\*

### *Il food:*

cornetteria calda, piccoli crossant, pane tostato con confetture alla frutta e crema di nocciole formaggio, prosciutto cotto e frutta fresca di stagione.

## *Il coffee break del pomeriggio*

\*

### *Il beverage:*

Caffè, cappuccini, caffè americano,the e tisane, succhi di frutta.

\*

### *Il food:*

bigné alla mousse di mortadella e pistacchi di Bronte, cannolo siciliano farcito al foi gras con confettura di mele e pepe del sechuan .

\*

### *il finger dolce:*

crema chantilly al profumo di lime con ridotto di lamponi, cremoso di vino santo con biscotti alle mandorle e polvere di pinoli, mousse di formaggio molle senza sale e coulis di fichi

## *Il Dinner*

### *Aperitivo Cocktail:*

Drinks serviti a braccia e a buffet:

Spumante Brut, Kir, Long Drink analcolico alla frutta, vino bianco secco,acqua.

\*

### *Antipastini caldi fritti a passaggio:*

Acqua di parmigiano al farro della Garfagnana

Bavarese di mozzarella e ridotto di barbe rosse

Riso basmati in salsa guaca mole

Zucchine primavera

Melanzane viola

Foglie di salvia sclarea

Fiore di zucca

Anelli di cipolla croccante

*L'angolo del salumaio con :*

salame di prosciuttato a grana grossa, pancetta stesa al profumo di rosmarino, prosciutto crudo in pinza al pepe nero, cotichino all'aneto, salamella di pancia aromatizzata al vino rosso, lardo di Colonnata all'origano fresco, finocchiona di Inpruneta

\*

*L'angolo del casaro con :*

formaggio pecorino biodinamico della Garfagnana, pecorino di fossa, pecorino di transumanza al latte crudo, Pienza semistagionato, marzolino del chianti accompagnati da miele di vario tipo e mostarde senapate

\*

*L'angolo del fornaio:*

pane bianco e integrale cotto a legna, pane pugliese di Altamura, pane brutto della Versilia, focaccia a levitazione naturale cotta al suolo

\*

*L'isola delle zuppe Toscane*

Passatina di cannellini con cozze al vapore  
Pappa al pomodoro  
Vellutata di cipolle bionde con crostini galleggianti al parmigiano

\*

*Menù n. 1*

Trofie alla sella di coniglio e funghi porcini trifolati al timo  
con filangè di pecorino di fossa  
oppure  
Raviolo aperto alla ricotta di capra, zucchine in fiore e pomodorini di pachino

\*

*Menù n. 2*

Farro della Garfagnana al ragù di moscardini e cavolo nero  
Oppure  
Ravioli di barbe rosse alla crema di parmigiano e profumo di tartufo

\*

*Menù n. 3*

Tortelloni Lucchesi al profumo peporino su ragù ristretto alle tre carni  
Oppure  
Risotto alla crema di zucca gialla, porcini trifolati e tartufo nero

\*

*Buffet dolce*

Bavarese di ricotta al miele di fiori d'aranci, su mousse al cioccolato e biscotto alla mandorla

\*

Buffet di frutta fresca

\*

*CARTA VINI 2010*

Rosso tenuta di Valgiano Marchese Tucci, bianco azienda vinicola La Badiola ,S.Pancrazio, moscato d'Asti, Prosecco di Valdobbiadene