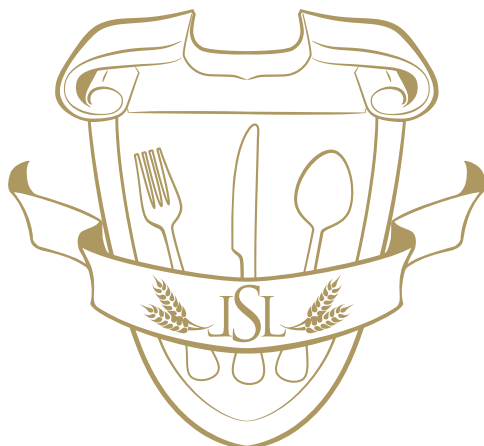


Lo *S*tuzzichino



Lucca

Menù

*

Matrimonio

Aperitivo Cocktail

Drinks serviti a braccia e a buffet:

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

*

Appetizer serviti a girare :

Acqua di parmigiano al farro della Garfagnana
Bavarese di mozzarella e ristretto di pomodori di Pachino
Vol au vent alle fragole, code di gambero e salsa aurora
Crostatine alle pere kaiser con fonduta di gorgonzola dolce
Passata di cannellini al rosmarino e cozze al pepe nero

*

Antipastini caldi fritti a passaggio:

Zucchine primavera
Melanzane viola
Foglie di salvia sclarea
Fiore di zucca
Mozzarelle in carrozza
Bonboloncini alle olive
Anelli di cipolla croccante

*

L'isola degli antipasti di terra

L'angolo del salumaio con :

salame di prosciuttato a grana grossa, pancetta stesa al profumo di rosmarino, prosciutto crudo in pinza al pepe nero, cotechino 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 con 5 tipi di pane diverso

*

L'isola dei sorbetti

Sorbetto alle pere kaiser
Sorbetto al melone
Sorbetto ai fichi girotti
Sorbetto al parmigiano
Sorbetto al formaggio di capra

abbinati

pecorino
prosciutto
crudo
qualunque affettato
barbe rosse

*

L'isola delle zuppe Toscane

Passatina di cannellini con cozze al vapore
Pappa al pomodoro
Vellutata di zucchine con calamaretti penna piccanti

La Cena Servita al tavolo

*

Menù n. 1

Ravioli di ricotta e spinaci alla gallinella di mare, mentuccia e pinoli tostat
Riso basmati alla crema di asparagi e scampi di sicilia
Trasparenze di mare con calamaretti penna ,
Cozze e vongole veraci su filanje di verdure primavera e pomodorini confit

*

Menù n. 2

Trofie al ragù di sella di coniglio e funghi porcini trifolati al timo
Oppure
Riso basmati alla crema di zucca gialla, provola affumicata e uvetta al vino bianco
Tagliata di controfiletto di limousine su misticanza di stagione, foglie di parmigiano e riduzione di aceto balsamico

*

Menù n. 3

Chicche al ragù di pescatrice basilico fresco e filetti di mandorla
Oppure
Paccheri di Gragnano al filetto di pomodoro di Pachino e mozzarella di bufala
Punta di vitella brasata in forno al sale di maldon con tortino di patate al rosmarino su salsa di barbe rosse

La sorbetteria:

all'interno di un grande mastello di rame riempito di ghiaccio il mastro gelataio sporzionerà i vari tipi di sorbetti di stagione; sorbetto di fichi girotti e noci pekam, sorbetto al moito, sorbetto alla pesca di vigna e passito, sorbetto d'arancia rossa e zenzero fresco, gelato alle fragoline di bosco.

*

Dessert Nunziale:

Torta degli Sposi da definire

*

Buffet dessert:

Fonduta di cioccolato con alzate di frutta fresca
Trancetti di bavarese di ricotta al miele di fiori d'arancio
Spiedini di ananas
Panna cotta mignon
Mousse cioccolato e arancia
Bicchierino di cioccolato e gèele di frutti di bosco
Parfait di frutta in bicchierino
Cremoso di vino santo con biscotti alle mandorle e polvere di pinoli

Dopocena

American Bar , Fruit Bar e Cocktails :

Distillati:

Cognac, Calvados, Tequila, Vodka, Gin Baileys, Liquori al caffè, Grand Marnier, Cointrau, Whisky,
Rhum chiari e scuri, Brandy italiano e spagnolo

Cocktails:

Gin tonic, Gin lemon, Vodka tonic, Vodka lemon, Americano, Cuba libre, Negroni, Pina colada, Whisky sour,
Rhum sour, Martini

Pestati:

Caipiroska, Caipiroska alla fragola, Caipirinha, Mojito

*

CARTA VINI

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