

## BUFFET

\*\*\*\*\*

Sezione di salumi savinesi, i crostini del Belvedere, voluvant agli asparagi, bignè con crema di patate al tartufo, selezione di formaggi a latte crudo con miele e confetture, torte salate, verdure fritte, tartine gratinate, panzanella di mare, tartina di mela con ombrina affumicata, fagioli zolfini alla palamita del mare di Toscana.

\*\*\*\*\*  
Rollè di spinaci e ricotta in salsa  
piccante penne di grano del faraone  
alla pescatora, pici al cinghiale  
\*\*\*\*\*

Tronco in porchetta, stinco di chianina  
al forno, tagliata di petto d'anatra,  
straccetti all'aceto balsamico, filettini  
di maiale ai funghi porcini.

Fagioli al fiasco, insalatina mista,  
verdura al forno, patate arrosto.  
\*\*\*\*\*

Torta nuziale

Dolci assortiti a cucchiaio e secchi  
pronti e preparati sul momento

Frutta in bella vista  
\*\*\*\*\*

Acqua minerale liscia e frizzante  
Selezione Belvedere bianco e rosso,  
spumante dolce.

Caffetteria – Liquori  
\*\*\*\*\*

Tovagliato da cerimonia, composizioni di fiori,  
menu personalizzato.

€ 53,00

Ristorante  
EVENTI

# Belvedere

Ristorazione in Monte San Savino

Località Bano 226

☎ 0575-849588

☎ 338-9253470

## PROPOSTE CERIMONIE

### RUSTICA

\*\*\*\*\*

#### APERITIVO

Classico, con formaggi, verdure fritte, crostoncini, stuzzichini, spumante brut.

#### ANTIPASTO

Prosciutto e salsiccia di cinghiale, crostini di caccia, bruschetta ai funghi, timballo di farro all'abbuciato aretino.

#### PRIMI PIATTI

Tagliolini al tartufo, gnocchetti di ricotta ai funghi porcini, maltagliati di grano varietà capelli al cinghiale.

#### PIATTO DI MEZZO

Filettino di maiale ai funghi porcini.

#### SECONDO PIATTO

Stinco di chianina al forno, bocconcini di capriolo all'alloro, sformato di patate, insalata mista.

#### DOLCE

Torta da cerimonia

#### FRUTTA

Macedonia.

Acqua minerale liscia e frizzante  
Selezione Belvedere bianco e rosso,  
spumante dolce.

Punto caffetteria, liquori e  
semifreddi mignon

Tovagliato da cerimonia, composizioni di  
fiori, menu personalizzato.

€ 48,00

### Per le preparazioni utilizziamo:

Olio extra vergine d'oliva.

Pane a lievitazione naturale di grano verna.

Pasta fresca di produzione propria.

Pasta trafilata al bronzo delle antiche varietà di grano  
cappelli, grano del faraone, di farro.

Carne chianina certificata.

Pollo del Valdarno (presidio Slow Food).

Coniglio della varietà leprino di viterbo

Bottarga e Palamita del mare di Toscana della laguna  
di Orbetello (presidio Slow Food).

Patate della varietà bianca di rocca, bianca e rossa di  
Cetica.

Fagioli delle varietà zolfino, toscanello, coco nano

Ceci della varietà piccino, nero, fiorentino.

Funghi e tartufi al naturale.

Dolci di produzione propria.

Ampla selezione vini del territorio.

Siamo a vostra disposizione per: Battesimi,  
compleanni, comunioni, matrimoni, anniversari, buffet,  
momenti conviviali, incontri di lavoro

Richiedete le proposte per MOMENTI CONVIVIALI

TERRAZZA PANORAMICA SULLA VALDICHIANA

## MARE E MONTI

\*\*\*\*\*

### APERITIVO

*Classico, con formaggi, verdure fritte, crostonicini, spumante brut.*

### ANTIPASTO

*Carpaccio di bresaola di chianina, girellino al sangiovese, orzo al pesto di menta, millefoglie di ricotta alle erbe aromatiche.*

*Panzanella di mare, tartina di mela con ombrina affumicata, fagioli zolfini alla palamita di Toscana,*

### PRIMI PIATTI

*Risotto alla pescatora, crepes di spinaci, pappardelle al ragù bianco di chianina.*

### PIATTO DI PESCE

*Orata e gamberoni al forno con pomodorini gratinati sorbetto al limone*

### PIATTO DI MEZZO

*Arrosticini di tacchino all'aceto di more con medaglioni di patata fritta in olio e.v.o.*

### SECONDO PIATTO

*Tagliata al rosmarino, arista al fiore di fiocchio, insalata mista*

### DOLCE

*Torta nuziale*

### FRUTTA

*Spiedino di frutta*

*Acqua minerale liscia e frizzante Selezione Belvedere bianco e rosso, spumante dolce.*

*Punto caffetteria, liquori e semifreddi mignon*

*Tovagliato da cerimonia, composizioni di fiori, menu personalizzato.*

€ 60,00

## COMPROMESSO

\*\*\*\*\*

### APERITIVO/ANTIPASTO

*(a buffet)*

*Sezione di salumi savinesi, i crostini del Belvedere, voluvant agli asparagi, bignè con crema di patate al tartufo, selezione di formaggi a latte crudo con miele e confetture, panzanella croccante, torte salate, verdure fritte, tartine gratinate*

*(servito)*

### PIATTO D'ENTRATA

*Spiedino caldo di pane prosciutto e mozzarella con crema salata allo zafferano*

### PRIMI PIATTI

*Gnocchi di zucca con pancetta croccante salvia e olio e.v.o.*

*Tagliatelline ai funghi porcini*

### SECONDO PIATTO

*Gran pezzo di bistecca al forno, prosciutto arrosto, con verdure al forno e patatine al rosmarino*

*(a buffet)*

*Torta nuziale*

*Dolci assortiti a cucchiaio e secchi preparati sul momento*

*Frutta in bella vista*

*Acqua minerale liscia e frizzante Selezione Belvedere bianco e rosso, spumante dolce.*

*Caffetteria – Liquori*

*Tovagliato da cerimonia, composizioni di fiori, menu personalizzato.*

€ 53,00