

## BUFFET

\*\*\*\*\*

Sezione di salumi savinesi,  
I crostini del Belvedere,  
Crostone con crema di patate al tartufo  
Selezione di formaggi a latte crudo  
con miele e confetture  
Panzanella di grano verna  
Orzo al pesto di olive nere

Gnocchetti di ricotta al prosciutto  
e salvia in olio e.v.o.

Stinco di chianina al forno  
Arista al finocchio  
Fagioli al fiasco  
Insalatina mista  
Patate arrosto

Dolci assortiti a cucchiaio e secchi  
Spiedini di frutta

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

€ 30,00

Ristorante  
EVENTI

Belvedere

Ristorazione in Monte San Savino

Località Bano 226

☎ 0575-849588

☎ 338-9253470

**PROPOSTE CONVIVALI**

## TRADIZIONE

\*\*\*\*\*

### ANTIPASTO

Antipasto della tradizione con salumi  
savinesi e crostini del Belvedere

### PRIMI PIATTI

Pappardelle al sugo bianco di Chianina  
Pici in salsa piccante

### SECONDO PIATTO

Stinco di Chianina al forno  
Arista al finocchio  
Patate fritte in olio e.v.o.  
Insalatina mista

### DOLCE

Zuppa inglese

Acqua minerale liscia e frizzante  
Vini selezione Belvedere, vinsanto.  
Caffè - Liquori

€ 28,00

#### 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 piccolo, nero, fiorentino.  
Funghi e tartufi al naturale.  
Dolci di produzione propria.  
Ampia selezione vini del territorio.

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

Richiedete le proposte per CERIMONIE

TERRAZZA PANORAMICA SULLA VALDICHIANA

**LA PROPOSTA DI MASSIMO**

\*\*\*\*\*

**APERITIVO**

*Classico del belvedere*

**ANTIPASTO**

*Carpaccio di bresaola di chianina,  
Girellino al sangiovese,  
Julienne di cavolella sfumata  
all'aceto di frutta,  
Orzo tiepido ai funghi  
Timballo di farro all'abbucciato aretino*

**PRIMI PIATTI**

*Tagliolini al tartufo  
Crepes di spinaci e ricotta gratinate*

**SECONDO PIATTO**

*Tagliata al rosmarino  
Filettini di maiale al sangiovese  
Medaglioni di patate fritte in olio e.v.o.  
Insalata mista*

**DOLCE**

*Millefoglie alla crema chantilly*

**FRUTTA**

*Spiedino di frutta*

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

€ 35,00

**LAGUNA**

\*\*\*\*\*

**APERITIVO**

*Classico del belvedere*

**ANTIPASTO**

*Crostone di ombrina affumicata e mele  
Insalata di fagioli toscanello  
e cefalo affumicato,  
Panzanella di mare con  
palamita affumicata,  
Palamita del mare di Toscana  
all'aceto di more,  
Anguilla sfumata al sangiovese  
su crema di farina gialla*

*Tagliolini alla bottarga di Orbetello  
Tortelli maremmani al sugo d' orata*

*Filetto di orata con verdure  
gratinate al forno*

*Bianco mangiare del Belvedere  
con salsa di uva e mele cotogne*

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

€ 32,00