



# ALCIDE®

HOTEL & RISTORANTE

Antipasto:

- Carpaccio di manzo con salsa allo yogurt rucola e grana;
- ventaglio di melanzane con mousse di caprino e semi di papavero;
- panzerotti con porri pecorino e semi di zucca;

Primo piatto:

- Risotto carnaroli porcini e tartufo  
oppure
- ravioli al pomodoro fresco julienne di spinaci e pinoli tostati  
oppure
- spaghetti di gragnano al pesto di pistacchi e dadolata di pomodoro e pinoli tostati

Secondo piatto:

- carrè di vitello al finocchietto selvatico accompagnato da patatine novelle al rosmarino e verdure al forno al profumo di timo  
oppure
- filetto di maiale steccato al lardo di colonnata accompagnato da giardinetto di verdure all'olio crudo e patate duchessa.

**Prezzo € 60.00 € a persona, acqua minerale inclusa**

.....  
.....

Torta nuziale :

- millefoglie con crema chantilly e scaglie di cioccolato  
oppure
- chantilly alle fragole  
oppure
- dark chocolate

**Prezzo € 6.00 a persona**

.....  
.....

Vini:

- bianco/rosso toscano della nostra selezione € 8.00 a bottiglia;
- Chianti Colli Senesi e Vernaccia di San Gimignano, Fattoria Casa alle Vacche € 13,00 a bottiglia;
- Chianti Classico, Tenuta S.Alfonzo – Rocca delle Macie, € 18.00 a bottiglia;
- Vermentino di Borgheri, O Bizzo, Azienda Agricola Donna Olimpia € 16,00 a bottiglia;

- Coffe station, una tantum per 3 giorni € 120,00
- Coffe set, 1,00 € a persona
- Open bar 10,00/15,00 € a persona