



*Tenuta Agricola
dell'Uccellina*



E' POSSIBILE PRENOTARE ,FINO AL MATTINO AL RITIRO DELLE BUSTE ,IL PRANZO A BUFFET PER LA GIORNATA DI DOMENICA. IL RISTORANTE SI RISERVA DI ORGANIZZARLO SOLO AL RAGGIUNGIMENTO DI ALMENO 50 PRENOTAZIONI. IL COSTO E' DI € 15,00 A PERSONA .

Pranzo a Buffet per Raduno Terriers - 13 aprile 2014

Lui

Crostini con Paté ottenuto da carni biologiche profumate al distillato

Lei

Crostini con carpaccio di carne maremmana si esprime tutto il sapore autentico, genuino e sapido della razza allevata allo stato brado.

Invasate

Settimanalmente proponiamo le nostre verdure conservate in vaso

Focaccia Bouquet

Focaccia speciale ai profumi della macchia mediterranea

Tagliatelle al ragù di maremmana

Tagliatelle all'uovo con ragù di verdure e carni maremmane biologiche, cotto ad arte per un sapore inconfondibile

L'Uno per l'altro

Minestra asciutta a base di pasta, ceci e sugo piccante

Pane & Cioccolì

Tutto il gusto semplice e naturale di una crema spalmabile fatta in casa con cioccolato, nocciole ed olio extravergine di oliva biologico

Macedonia con frutta di stagione

Vino Astore bianco e rosso

Acqua minerale naturale, Acqua minerale frizzante

Caffè

Con l'aggiunta delle seguenti portate 5,00€ a persona in più :

Affettati

Solo i migliori prodotti della tradizione norcina toscana vengono da noi Affettati, unici in qualità e dal gusto deciso e genuino: prosciutto crudo stagionato diciotto mesi, lonzino, salame casereccio, finocchiona, sopressata

Crostata della Tenuta

La nostra crostata fatta con pasta frolla e confetture fatte in casa con i frutti della Tenuta