



CASALE SAN VITO

Restaurant Banqueting Events

Menù vegetariano

Entrée

La nostra Selezione di formaggi con composta di fichi

Primi

Flan di patate allo zafferano su vellutata di broccoli e briciole di olive taggiasche

Strozzapreti fatti in casa su fondue di pecorino di Pienza DOP, vellutata di zucca violina in mantecatura e polvere di amaretti e salvia

Secondi

Millefoglie di pasta fresca con funghi porcini, cavolfiori, spinacino, Monteveronese DOP, coulis di prezzemolo riccio e pomodorini datterino confit

Torretta di melanzane violetta, pomodoro san Marzano, pesto di basilico, mozzarella di bufala DOP e grana padano 24 mesi

Dessert

Cubo di panettone artigianale, crema di mascarpone al pistacchio di Bronte, salsa calda al cioccolato fondente, zest di arance rosse caramellate e croccante di mandorle

Bevande

Acqua minerale naturale e frizzante

Una bottiglia di vino bianco o rosso della nostra Cantina ogni 4 ospiti

Caffè e digestivo

€ 70,00 per ogni ospite adulto