

## Angoli & Corner per prima e dopo cena

*ogni angolo è comprensivo di allestimento e tematizzazione specifica, eseguita da Le Cirque, e compresa nel costo dell'Angolo stesso.*

 Vegetariano



i + gettonati



NOVITA' !

## *angoli di* Prima Fascia

*fascia più economica: angoli classici, bellini e genuini, sapore di Tradizione.*

## *angoli di* Seconda Fascia

*fascia più alta: angoli più particolari ed elaborati, un pò più nuovi e creativi*

## *angoli in* Fascia Extra

*Top di gamma: angoli etnici, allestimenti "Luxury", innovazioni e nuove tendenze.*

# *angoli di* Prima Fascia

*fascia più economica: angoli classici, bellini e genuini, sapore di Tradizione.*



Vegetariano



i + gettonati



NOVITA' !





## *Buffet dei dolci*

*Monoporzioni di tiramisù al caffè nero*

*Torta con base di pasta frolla farcita*

*con impasto morbido di pan di spagna e noci, decorata con pezzi  
di noci.*

*Tartelletta di frolla con crema chantilly e frutti di bosco*

*Bomboloncino alla crema e cioccolato*

*Brisè con crema al cioccolato e fragole fresche*

*Torta cheesecake con fragoline di bosco*



## *Angolo degli amici speciali*

*dedicato a testimoni, fratelli e genitori, dove gli sposi si appartano e stappano una bottiglia apposta con e per loro!*



## *Angolino del Lampredotto*

*Chioschetto con i "mitici" panini al Lampredotto preparati a vista, con pane bagnato, salsa verde, salsa piccante  
Tradizione fiorentina DOC.*





*Angolino delle Mortadelle*  
*intramontabile soddisfazione e tradizione Italiana*

*Mortadella gigante IGP di Bologna*

*Mortadella ai pistacchi*

*Mortadella di Prato*

*Mortadella al Tartufo*

*Abbinato pani toscani, schiacciata all'olio e pane nero*





## *Tuscan Table*

*esposti su taglieri in legno e guarniti con verdure di stagione*

*Prosciutto Salato Toscano del Chianti tagliato a vista*

*Salamino toscano e olive nere*

*Pecorino fresco Buccia Rossa*

*Pecorino toscano di Pratomagno stagionato buccia nera*

*Pappa al pomodoro con goccia d'olio verde*

*Miele d'Api in abbinamento con i Pecorini*

*Canestro di pane e schiacciate della Tradizione Toscana*

## *Station dei coccoli*

*Coccoli di pasta di pane fritti abbinati con Prosciutto toscano al taglio nella morsa e Stracchino fresco*



## *Station di formaggi e frutta di stagione*

*Pecorino fresco della Val D'Orcia e Lamponi freschi*

*Pecorino toscano della Consuma, stagionato nella paglia con Uva Verde*

*Mozzarellotto campano e Melone*

*Gorgonzola a cucchiaio e pere Williams*

*Ricotta gigante con Fragole*

*Miele d'Api in abbinamento con i Pecorini*



## *Station dei salumi*

*esposti su taglieri in legno e guarniti con verdure di stagione*

*Salato Toscano del Chianti*

*Dolce San Daniele di Parma*

*Salamino milanese*

*Sbriciolona con gottini di vino rosso del contadino*

*Bocconcini di Salsiccia di cinghiale*

*ciotolini di cuori di carciofino sott' olio e olive Taggiasche*





## *Gran Frittura dello Chef*

*Fritturina di verdure a girare tra gli ospiti :*

*foglie di salvia*

*fiori di zucca*

*crocchette di melanzane con scamorza filante*

*bocconcini di coccoli fiorentini con lacrima di stracchino e foglia di prosciutto*

*cubetti di pecorino di Fossa*

*stick di pollo*





# *Le Tapas di Arnaud*

*Bruschette di pane di toscano (fatte con lievito madre) e di pane integrale*

*Vinaigrette, dadolata di pomodorini pachino, foglie di basilico e oliva taggiasca*

*Mousse di finocchiona e cipolle caramellate*

*Crema al lime e salmone marinato*

*Cime di rapa, stracciatella ed alicie*

*Mascarpone, peperoni rossi/gialli e olive taggiasche*

*Gorgonzola, Pere e noci*





## *GREEN Station*

*Bicchierino con hummus di ceci e giardiniera di verdure all'agro*

*Mini flan quadrato di ricotta e parmigiano*

*Pincho con hummus di melanzane e feta*

*Piccole Quiche con verdure di stagione*

*Falafel veggio con salsa Tzatziki*

*Bigne con chantilly di peperoni e granella di mandorle*





## Station di *Panini and Super Focacce*



*Schiacciata all'olio fiorentina, con i Crudo, mozzarella fiordilatte, pomodoro fresco e basilico*

*Panuzzo Mortadella, crema di pistacchio e stracciatella*



*American Club Sandwich*

*Schiacciata all'olio fiorentina, con sbriciolona, crema di pecorino, crema di carciofi e melanzane piccanti*

*Panuzzo con i' Crudo, pecorino toscano e crema di tartufo*

*Schiacciata con porchetta toscana, melanzane e zucchine,  
crema piccante di N'duja e rucola*





*the Diner - American Graffiti*  
neon colorati, si accende la calda notte d' estate, siamo dentro "Grease"

*Hamburger panino, preparato a vista come lo si preferisce con: salse, insalata, pomodori, cheddar, cipolle  
oppure jalapenos*

*American Hot Dog con trito di cipolle, salsa BBQ e bacon*

*Onion Rings fritti con salse varie in abbinamento*

*Patatine fritte con Ketchup e Maionese*

*il tutto con allestimento a tema e cuoco americano con bustina e divisa colorata*



13



## *Disney Food Corn*

i grandi piatti dei Cartoni Disney .. in un grande corner al Vostro evento

*Spaghetti “ Lilly e Vagabondo ” con ragout e piccole polpettine di carne*

*Fusilli “ BANGARANG !!! ” direttamente dal buffet di Peter Pan, pasta colorata, con pomodoro, olive nere, pancetta, panna e guarnizione di M&Ms colorate*

*Disney Corn Dogs*

*Apple Pie di Nonna Papera*

*Torta di duri di menta a strisce, lecca lecca, caramelle e gelatine colorate*





## Station degli : *Ice Punch*

cocktail anglosassoni, in genere preparati in poncera o in caraffa

### *Punch Formentera*

cocktail estivo, fresco, a base succo di cocomero, ananas, foglie di menta e Tequila

### *Punch Orangerry*

fresco e dissetante punch, ghiaccio, prosecco, succo di arancia gialla e acqua gassata

### *Classic Rum-Brandy Punch*

fresco, on the rocks, base di Rum scuro e Brandy, succo di limone, acqua gassata e zucchero di canna

### *Jerry Margaritas Punch*

the top, ghiaccio, lemonsoda, zucchero di canna, lime e Tequila Jose Cuervo scura





## *Station dello Spritz BAR*

*sapevate che gli Spritz ufficiali, in Italia sono 12? ... e allora, via, con un fresco e colorato bar.. a tutto Spritz!*

**Aperol Spritz**

**Spritz Veronese**

**Spritz Veneziano**

**Campari Spritz**

**Bitter Spritz**

**Spritz alla China**

**Cynar Spritz**

**Rabarbaro Zucca Spritz**

**Spritz Goriziano**

**Hugo Spritz**

**Martini, menta Spritz**

**OranJerry Spritz**

*Spritz*

*Spritz*

spritz  
CREATIVE

HUGO

Spritz

*Wild*

SPRITZ

*Spritz*

Spritz

Spritz

spritz



## *Angolo Viagra*

*Crostino Acciuga e burro salato*

*Crostino di polenta e baccalà*

*Trasparenza di Crema di Carote e Zucca gialla*

*Trasparenza di barbabietola e aglietto dell'orto*

*Tortino di pesce Azzurro con Olio di semi di girasole*

*Trasparenza di centrifuga di kiwi e Red Bull*



*Ognuno degli ingredienti di cui sopra, ha poteri, afrodisiaci, specifici, descritti dall'Associazione Italiana Medici.*



## *Le Crepes di Cortina*

*Preparate a vista alla lampada*

*Crêpes flambè ai frutti di bosco*

*Crêpes flambè all'arancia e Grand Marnier*

*Crêpes con Nutella e mascarpone*

*Crêpes al cioccolato con marmellate di pere*





*l'angolo delle Zuppe Toscane, in piccoli assaggi in coccini di terracotta*

### *Ribollita (Acquacotta in estate,,)*

*Tradizionale piatto di cucina povera toscana, ribollita di pane fatta in casa con verdure di stagione, cavolo nero con un filo d'olio e una spruzzata di pepe nero*

### *Pappa al Pomodoro*

*Pappa al pomodoro - pomodoro, porro, basilico, pane nero, aglio, olio fiesolano*

### *Panzenella*

*una pietanza estiva rustica, un piatto di derivazione contadina, veniva consumato nei campi da chi, per lavoro, restava fuori casa tutto il giorno... pagnotta toscana, pomodori in cubetti, i cetrioli, la cipolla rossa, il basilico, sale, pepe, aceto di vino bianco e olio.*



# TOSCANA





Bocconcini di pollo arrosto fatto al girarrosto

Polenta fritta ( servita a piacere con sugo a i funghi)

Crocchette di patate

Patatine fritte al prezzemolo

Crostini di pane sugo toscano di fegatello



20

## *Angolo Nonna Rosa*

*l'angolo delle torte  
salate con pasta sfoglia  
o briseè*



*Scamorza porri e pancetta*

*Quiche Lorraine*

*Peperoni rossi e caprino*

*Funghi e parmigiano 30 mesi*

*Pasqualina*

*Parmigiana*

*Carciofi salsiccia stracchino*



## *Angolo Medievale*

*torta Manfreda - la torta preferita di Re Manfredi*

*Porrea: torta di porri dei monaci di S. Lorenzo in Firenze*

*Vellutata di cicerchie*

*Rape bianche armate*

*vino ippocrasso (aromatizzato fermentato e addolcito con miele)*

*Frutta antica di stagione e dei torrenti della Sieve del Cerchio*





# TRAMEZZINI

*tanti tipi di farcitura*

*Croque Monsieur*

*Croque Madame*

*Classic ( tonno + uovo + maio )*

*Salmone + lattuga + formaggio + fresco*

*Cotto+ funghi +maio*





## *Open Bar - all' Italiana*

*Il "Barrettino" come eravamo abituati da piccoli? il Bar tradizionale  
Italiano*

*Ottimo after Lunch o after Dinner, meno per una serata dance...*

*Amari della Tradizione Italiana*

*( Amaro del Capo, Fernet Branca, Montenegro, Ramazzotti,  
Cynar...)*

*Grappa di Bassano*

*Limoncello di Sorrento*

*Selezione di Whisky e Scotch*

*Porto*

*Rum scuro*

*Vino Rosso e Bianco*

*Spuma bionda e al cedro*

*Coca Cola*

*Fanta*

*Acqua Brillante*

*Caffè alla macchina*



## *Baracchino dei Panini (notturno)*

il “Paninaio”, il classico chiosco dei panini, immancabile in ogni città, con quell’aria familiare, fumosa, grassa, ma estremamente **GOLOSA**, per gustare, fatti alla piastra:

*Mini panini di Hamburger ( con tutto quello che ci vuoi dentro ! )*

*Mini panini di Lampredotto*

*Arrosticini misti*

*( o in alternativa Kebab )*

**MAN  
V.  
FOOD**



## *Station del Caffè*

*Caffè marocchino, caffè napoletano o caffè alla Moka ? è una dura sfida . . .  
Chi vincerà ? Assaggiamoli tutti in un unico grande corner, in un'ondata di  
aromi!*



*la sfida è iniziata tra i 3 caffè più rinomati e famosi al mondo . . .*



## *Angolo della polenta di farina macinata a pietra:*

*Polenta espressa servita nelle pentole di coccio e accompagnata con varietà:*

- *fonduta di formaggi di malga*
- *ragù di salsiccia e funghi*
- *salsa al pomodorino pachino piccante*
- *olio extra vergine*





## *Bomboloncini caldi a tarda notte*

*con il Pasticcere che a vista farcisce i bomboloni alla Crema e/o alla Nutella*



## *Spaghetтата di Mezzanotte*

*Aglia Olio e Peperoncino o Carbonara o Pomodoro e Basilico ?*



## *Degustazione di Vini*

*Un'area riservata alla degustazione di vini con tanto di servizio sommelier, costituisce una buona opzione per quei matrimoni eleganti a cui si desidera conferire un ulteriore tocco di ricercatezza e di classe.*



# *angoli di* Seconda Fascia

*fascia più alta: angoli più particolari ed elaborati, un pò più nuovi e creativi*



Vegetariano



i + gettonati



NOVITA' !





## *Carrettino del Gelato anni '50*

*pistacchio, crema, cioccolato, limone oppure i gusti che decidi tu. Chiedici la lista !!!*

*Tanti gusti a scelta per grandi e piccini.*



*entra nella favola...  
torna bambino...*

*Station profumi Arabi*

*Narghilè con erbe e aromi, accompagnato da datteri e tè verde alla menta*

*Tavoli bassi e pouf*



## *Station Jamaa el Fna*

*Abram uno chef Marocchino originario di Marrakech vi attende in Piazza Jamaa el  
fna, l  
a "Piazza Rossa", per farvi gustare i sapori del caldo Marocco*

### *Tabulè*

*Cus Cus semplice servito in Tajine*

### *Tajine Marocchina*

*Sformato di carne, spinaci e ricotta con curcuma*

### *Polpettine piccanti*

*Polpettine leggermente piccanti al pomodoro*

### *Insalata di Quinoa*

*Insalata di Quinoa bianca e rossa con verdure e code di scampi*

### *Hummus*





*Gino's Pizza*  
con forno da Pizza a Vista sul Buffet

*Margherita "I Bastioni" - Pomodoro, mozzarella, grana e basilico*

*Napoletana - pomodoro, mozzarella, acciughe, sott'olio e olive nere*

*O Vesuvio - Provola affumicata, salsiccia, friarelli e basilico*

*Marinara - Filetti di pomodoro Napoletani, aglio, origano olio e basilico*



## Angolo della Antica Firenze

dalla guida del Artusi

Sandwich integrale, con lingua salata in salsa verde

Terrina di fegato con acciughe del baltico e pane dorato

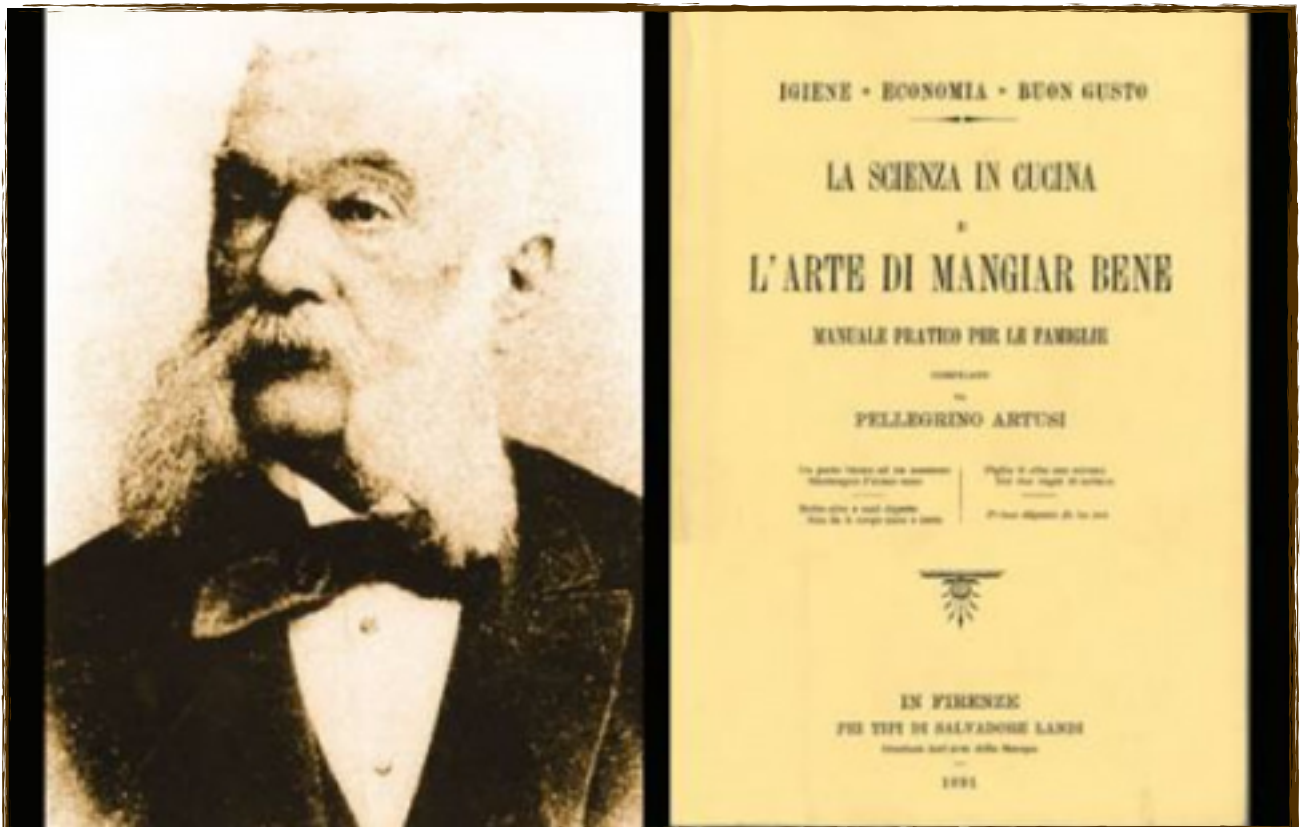
Mini coccino di Trippa

Terrina di patè di beccaccia e crostino secco

Uova con mousse e Pecorino della Val d' Orcia

Baccalà Montebianco con pan d' olio

Pellegrino Artusi, Gastronomo e critico letterario Italiano dei primi del 900 residente in Piazza d' Azeglio a Firenze, il suo Chef, Francesco Ruffilli, era un lontano parente di Jerry Ruffilli.





*Ape Street Food*  
*scegli il tuo street food e noi arriviamo con l' Ape !*

**STREET FOOD**



*Ecco gli angoli che puoi posizionare sull' Ape:*

*Fritto di pesce, Tapas di Arnaud, Mini panini con il lampredotto, Pizza al trancio, Granite di Cocktails, Mini Hamburger con salse varie, frittini di verdure, ecc.*



## *America, America, America*

*Nancy una simpatica chef di Long Island vi attende nel Maine, con i suoi caldi colori invernali, per offrirvi i sapori della cucina Nord Americana.*

### *crema di Piselli verdi*

*dolce crema calda servita in piccoli coccini*

### *Tacchino Ripieno*

*Tacchino ripieno di castagne con salsa al latte e salsa a i mirtilli rossi*

### *Patate all'Americana*

*con burro, maionese, timo e bacon*

### *Cesar chicken salad*

*Tipica insalata mista, verde, con pollo e salsa maio & mustard*

### *mini Club Sandwich*

*triangolo a 3 piani di pane integrale, con salal,bacon, pollo e salse*



## *Gran Frittura Reale*

*Frittura di verdure, in conini di carta gialla a girare*

*patate alle erbe con salsa di mirtilli rossi*

*Wurstel Mignon impanato e fritto con salsa Bernese*

*crocchette di riso al provolone*

*cubotti di pecorino di Fossa*



# *Omelette flambeau*

*preparate a vista alla lampada*

*Omelette alla provenzale pomodoro, salsiccia e prezzemolo*

*Omelette gamberi, pomodoro e zucchine*

*Omelette con trito di funghi, brie e cubetti di prosciutto cotto*

*Omelette guanciaie e cipolle stufate*

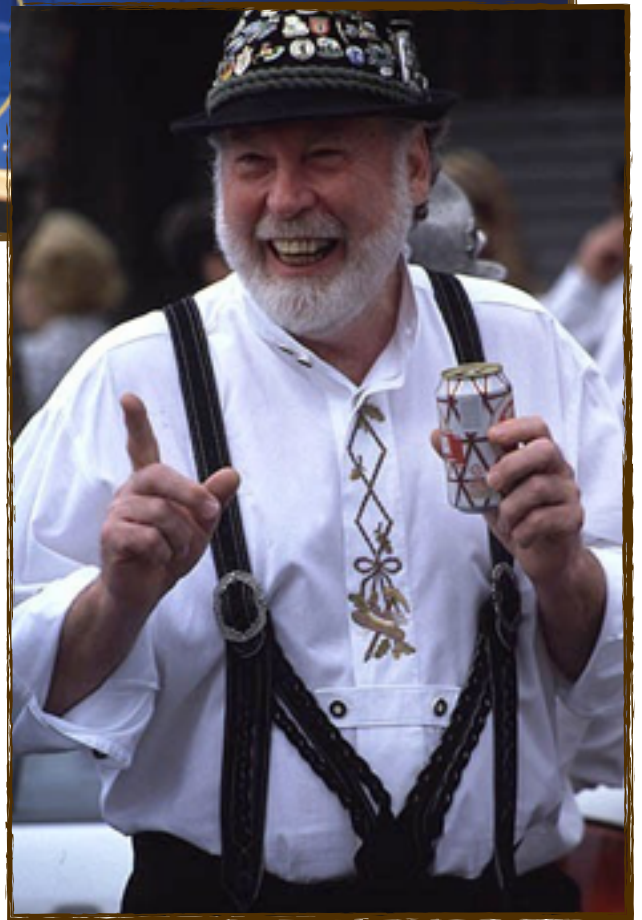
*Omelette pecorino e finocchiona*





## *Carrettino Oktoberfest*

*Angolo della Birra, con carrettino bavarese - birra bionda gelata alla spina e botte piena di tante/ diverse bottiglie di birra ghiacciate, "stappa e bevi .." !*





## Angolo Cubano

sigari e selezione di rum

THE  
**CUBAN**  
  
**CORNER**  
*Authentic Cuban*



LA FIESTA  
ES AQUÍ



## *Isola del pastore dell'alta Provenza*

*Brie de Coulommiers*

*Reblochon con prugne e pinoli*

*Cantal fresco con miele e mostarda rossa fatta in casa*

*Tete de moine*

*Roquefort DOP J. Carles*

*Chèvre in foglia di fico e di Agave*

*I pani e le focacce:*

*Focaccia all'olio, croccantelle, grissini fatti al sesamo, casalingo a pietra, e alle noci*



## *“Vive la France”*

*Corinne, vi attende nelle terre, tra Provenza e Camargue per un volo raso, tra le campagne dal profumo di Lavanda.*

*saveurs de la terre*

*Tagliere di Roquefort servito con foglie di salvia*

*Brie a taglio con mandorle tostate*

*Camembert e olive nere*

*Salamino piccante francese*

*Original Quiche Lorraine*

*Torta salata a base di uova, formaggio e pancetta*

*“Reine Antoniette style” Quiche Lorraine*

*Torta salata a base di uova, salmone, asparagi e porri*

*Quadrucchi di patè di foie gras riduzione di Melagrana*

*Salade niçoise*

*Tipica insalata mista, con uova sode, pomodori, acciughe sotto sale, peperoni, carciofi e olive condita con salsa Vinaigrette*



## *l'isola dei Tartari*

*2 Tartare preparate a vista dallo Chef*

*Tartara di Carne in punta di coltello condita a piacere del cliente con: olio, limone, trito di cipolla, tuorlo d'uovo, salsa worcestershire, prezzemolo e parmigiano, olio extravergine, sale e pepe.*

*Tartara di Tonno condita a piacere del cliente con: erba cipollina, citronette olio e limone, erbe aromatiche, pistacchio, soia, capperi di salina, scorza di arancia, olio extravergine, sale e pepe.*



## *Station delle mini Tortine*

*Tortine monoporzioni di:*

*Cialda, Yogurt belga e frutti di bosco*

*Pasta Brisè crema di Mascarpone e Fragole*

*Crostatina di Cioccolato e Mirtilli blu*

*Cialda con crema Pasticciera e Fichi caramellati*

*( le soluzioni con la frutta possono variare secondo la stagionalità)*





## *Station del Fruttivendolo*



*il Fruttivendolo che, a piacere, compone spiedoni di frutta fresca da immergere in  
calda fontana di cioccolato  
(ogni frutto in una cestina country differente)*

*oppure taglia e serve la frutta fresca richiesta del Cliente e servita in coni di giornale da  
gustare con simpatici spiedoni*



## *Angolo delle Frittura di pesce*

*Fritto a Vista da i nostri Chef*

*Calamaro*

*Gambero*

*Totano*

*Acciughe & Alici*

*Triglie*

*Polpo*

*sale e Limone*





# *Degustazione di Salumi a taglio a vista*

*Prosciutti in morsa tagliati a mano con il "coltellaccio"*



*Salato del Chini di Gaiole in Chianti*

*Iberico Pata Negra*

*Culatta di Parma*

*Sbriciolona con gottini di vino rosso del contadino*

*Bocconcini di Salsiccia di cinghiale*

*accompagnamento di ciotolini di cuori di carciofino sott'olio e olive Taggiasche*



# *angoli in* Fascia Extra

*fascia più alta: angoli più particolari ed elaborati, un pò più nuovi e creativi*



Vegetariano



i + gettonati



NOVITA' !





## *Bollywood Station*

*Chicken Tikka Skewers*

*Pulav Verdure con Riso basmati*

*Lasooni naan con salsa allo yogurt con spezie*

*Paneer Pakora*

*Aloo Bonda*



*Blade Runner street food*

un chiosco buio, in un una notte buia "al largo dei bastioni di Orione"

寿司や大豆 - *Sushi e soia*

*Pita con alghe, pomodorini secchi, guacamole e dadini di cipolla bianca*

*Spiedini di pollo e formaggio fritti, con salsa di yogurt, aglio e prezzemolo*

*Spaghetti di riso al vapore con verdure*

辣根湯和蝦 *Zuppa rafano e gamberi*







## *Tramonto su Santorini*

*Mezes*

*Mussakà*

*Stufati Pites*

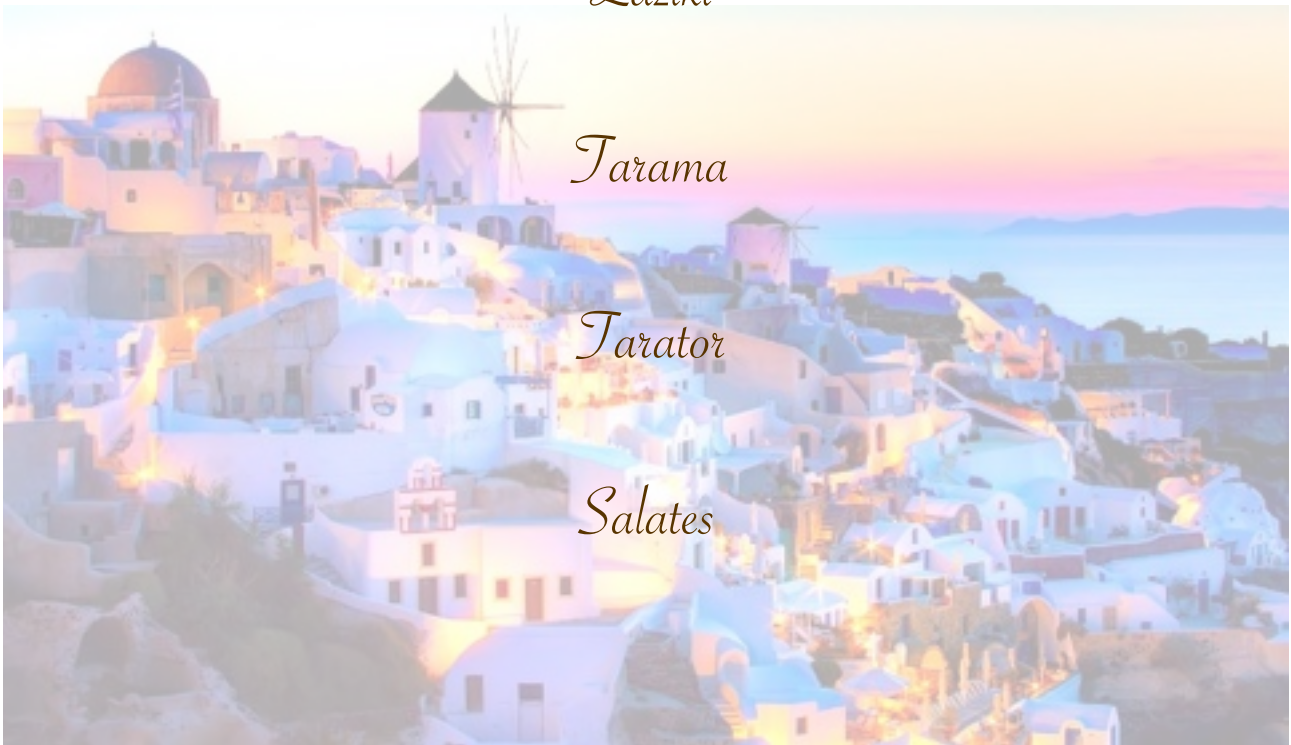
*Verdure farcite Pilaf*

*Zaziki*

*Tarama*

*Tarator*

*Salates*



## *Champagne & Mortadella*

*divertente “ confronto ” tra la popolare Mortadella Bolognese e lo Chic Champagne Francese, un insolito abbinamento di sapori, nuovo, creativo -*



## *Station del Caviale*

*definito "l' Oro nero" - questo è un angolo di vero Caviale Russo, servito con burro e panna acida - i vostri clienti possono così degustare questa prelibatezza su morbidi blinis*



## *Angolino delle Mozzarelle*

*corner di Mozzarelle di Antonio, direttamente da Salerno:*



*Trecciona di mozzarella fiordilatte*

*Burrata*

*Bocconcini di Bufala*

*Ciliegini di mozzarella con i pomodorini Capresi*

*abbinamento con Olio extravergine e Olio al Tartufo*



*Viaggio in Giappone*  
con Chef Giapponese e preparazione a vista:

*Sushi misto*

*Temaki*

*Roll*

*fagiolini verdi giapponesi*

*il tutto su piattini di bambu quadrati*





## *il salotto di Wall Street*

*divani e poltrone Chester in pelle, tappeto Arabo e lampada da terra  
un corner di relax da veri Clubman*

*Quotidiani di giornata*

*Ciocolatini assortiti*

*Selezione di sigari Italiani e Cubani con accendisigari e fiammiferi*

*Piccolo bar, Barman in divisa all Italiana, con amari della Tradizione Italiana, whisky e rum cubano*





*île de Veuve Clicquot*  
 un angolo di Champagne, di una delle Maison per eccellenza:  
 il Veuve Clicquot Ponsardin

*Vi attenderà una piramide di coppe di champagne in stile "Grande Gatsby" anni '30.*

*Poi magnum e classiche bottiglie in suaglass di argento, sommerse da cupole di ghiaccio... e che la festa abbia inizio.*



## *Station del Pescatore*

*Gamberoni in crosta di pancetta, Salsa Cocktail e Indivia Belga*

*Insalatina fresca di seppie con verdure estive*

*Insalatina di Baccalà con scorze di arancia e finocchietto*

*Zuppetta di moscardini con crostino caldo e olive Taggiasche*

*Fresco di mare con polpo, patate e pomodorini*



## *Station di Crudo*

*Serviti in vassoi di Ardesia nera*

*Tartare di tonno con trito di cipolla rossa di Tropea e capperi di Salina*

*Carpaccio di Branzino su letto di rucola, mela e parmigiano*

*Alici Marinate al pompelmo rosa, sale e limone*

*Gamberi rossi di Mazzara del Vallo in citronette*

*Tartara di Salmone shiso ed emulsione di zenzero e soia*

*Ostriche di San Malò*

*Il pesce proposto può variare secondo la stagionalità del prodotto ed il pescato... in caso verranno proposte alternative del giorno.*



## *Huitres et Champagne*

*Ostriche di Cancale aperte a viste con quanto d' acciaio e coltello*

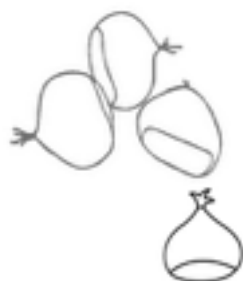
*Servite con lime e a scelta vinaigrette di cipolle rosse*

*Champagne in abbinamento con Magnum e Champagnotte delle più blasonate mason di Reims*



## verticale di Mont Blanc

Un buffet di dolci diverso e unico, un buffet di dolci di solo Mont Blanc, fatto in diversi ricette e con caratteristiche diverse, di solo castagne e Marsala, Marron Glace e cioccolato, oppure con meringa e castagne e scaglie di cioccolato, un buffet di dolci molto elegante e unico. .



## *Pasticceria Francese*

*Mini porzioni e fingerfood di dolci molto particolari di scuola francese, cioccolato.. poi fruttata al rabaciao, al banano, al caramello e alla cannella.. un'esperienza unica di dolci magnifici !*





## *Angolo del Gusto vero !!!*

*Affettato a vista*

*Porchetta di Ariccia interna e servita ancora calda*

*contro*

*Prosciutto Spagnolo Pata Negra*

*accompagnamento di pane toscano e pane nero . . .*



## *Sushi alla Fiorentina*

### *HOSOMAKI :*

*H. cavolo nero e salsiccia*

*H. porro e finocchiona*

*H. di Lampredotto e carota*

### *URAMAKI :*

*U. di lardo, tartufo ripieno di porchetta con tartufo*

*U. mallegato, funghi e tempura di polenta con pioppino confit*

### *NIGIRI :*

*N. con vitella fiammeggiata con cannello e pesto di fiori di rosmarino*

*N. con carpaccio di Chianina al tartufo marzuolo*

*Abbinamento con Wasabi Toscano e Soia*

