

Carta dei contorni e delle verdure

1° fascia

piccola legenda



i + gettonati



NOVITA'



mesi freddi



mesi caldi



tutto l'anno

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
arance clementine kiwi limoni mandarini mele pere pompelmi	arance clementine kiwi limoni mandarini mele pere pompelmi	arance kiwi limoni mele pompelmi	arance fragole kiwi limoni mele nespole pere pompelmi	ciliegie fragole kiwi lamponi nespole pere pompelmi	albicocche amarene ciliegie fichi fragole mele meloni pesche prugne susine	albicocche amarene angurie fichi fragole meloni pesche prugne susine	angurie fichi fragole mele meloni pere pesche prugne susine uva	fichi maponi meloni mele pere pesche prugne susine uva	castagne clementine kaki kiwi limoni mandarini meloni pere pompelmo uva	arance castagne clementine kaki kiwi limoni mandarini mele pere pompelmi uva	arance clementine kaki kiwi limoni mandarini mele pere pompelmi uva
bietole, carciofi carote cavoli broccoli verza cicoria cime di rapa finocchi insalata porro prezzemolo ravanelli rucola sedano spinaci zucca	asparagi bietole carciofi carote cavoli broccoli verza cicoria cime di rapa cipolle finocchi insalata porro prezzemolo rucola sedano spinaci	asparagi bietole carciofi carote cavoli broccoli verza cicorie cetrioli cipolle insalata porro prezzemolo spinaci rucola	asparagi bietole carciofi carote cicorie cetrioli cipolle finocchi insalata porro prezzemolo spinaci rucola	asparagi bietole carciofi carote cicorie cetrioli fave melanzane patate piselli zucchine ravanelli rucola	caroselli cetrioli fagiolini melanzane patate peperoni pomodori ravanelli zucchine	caroselli fagiolini melanzane patate peperoni pomodori ravanelli zucchine	caroselli fagiolini melanzane peperoni pomodori prezzemolo ravanelli rucola zucchine	bietole cetrioli cipolle fagiolini insalata melanzane patate peperoni pomodori prezzemolo ravanelli rucola spinaci zucchine	bietole cicoria cavoli broccoli cipolle fagiolini melanzane patate peperoni prezzemolo ravanelli rucola sedano spinaci zucca zucchine verza	aglio bietole carciofi carote cavoli broccoli cipolle finocchi porri prezzemolo ravanelli rucola sedano spinaci zucca	bietole carciofi carote cavoli broccoli cipolle finocchi insalati porri ravanelli rucola spinaci zucca

Le Cirque Salad

*verdure verdi di campo con uvetta, pinoli e filangè di mela verde e condite con vino bianco,
olio, sale e pepe*



Patata morbida

Patate mantecata all' olio extra vergine di oliva.



Fagottini di Asparagi

Fagottini di Asparagi con Bacon affumicato (o con fili di porro)



Garciofi alla Mentuccia

Cuori di carciofo trifolati alla mentuccia leggera



*Cipolline Borrettane caramellate all'aceto
Balsamico di Modena*



Patate Rosse fiammifero



Spinaci, con crema di burro e noce moscata
... e profumo velato all' aglio



Patate Rosse arrosto

con un trito leggero di cipolla, aglio e paprika, sale, pepe e zucchero di canna



Cavolini di Bruxelles con Gorgonzola e noci
Saltati in padella con una goccia di olio, aglio e limone



Broccoli in Chateaubriand
Broccoli in padella al burro



Scarola saltata

Saltata in padella con olive nere, pinoli e uvetta



Pomodoro "Sicilia" Gratin

gratinati in forno all'aceto di Sherry, aromatizzati con spicchi d'aglio, olio extra, s.p.



Gratin di patate



Flan di spinaci



Tortino di Mais



Purè di Carote



Flan di Zucca e maggiorana



Flan di Porri



Sformatino di Parmigiano



Pommes Chateau

patate tornite tipo novelle (cotte in casseruola), sale, pepe, olio, burro, spruzzate con trito di prezzemolo



Flan di Zucchine



Zucchine fritte

Appena fritte, queste zucchine saranno così invitanti che potrete persino proporle ai bambini in alternativa alle patatine!



Caponata leggera di verdure estive



Patate alla Mediterranea

patate, una manciata di olive Taggiasche, qualche capperi e la passata di pomodoro e 2 fettine di scalogno. Per finire una nota aromatica conferita dall'origano che renderà ancora più profumata la pietanza.



Flan di Asparagi



Porri grigliati

porri grigliati insaporiti con una salsa espressa, con un aceto balsamico e un mix aromatico di erbe tritate



Carta dei contorni e delle verdure

2° fascia

piccola legenda



i + gettonati



NOVITA'



mesi freddi



mesi caldi



tutto l' anno

Chips Viola

Chips di patate viola



Purè al tartufo nero di San Miniato

è un contorno raffinato e diverso dal solito, ideale per accompagnare arrosti e secondi di carne in generale.



Patata Americana al Cartoccio

La famosa “baked potato” americana con cuore di fondue di formaggi e burro alle erbe



Ratatouille

tante lune di verdure tutte precise e in ordine geometrico, stufate in forno su un letto di pomodoro e formaggio filante



Marmugia di funghi asparagi e cariofi freschi



Le *INSALATE*

piccola legenda



i + gettonati



NOVITA'



mesi freddi



mesi caldi



tutto l' anno

Insalata con avocado

*Avocado, rucola, pomodorini datterini, semi di zucca, olive taggiasche e condito
con Citronette*



Cesar Salad - ricetta Cesare Cardini, San Diego 1924

*lattuga romana, olio, salsa Worcestershire, cubetti di pane casereccio, uova, parmigiano
reggiano e pepe nero*



Chicken Caesar Salad

lattuga, pane, formaggio e uova, petto di pollo alla piastra, salsa Worcestershire.



Insalata di rucola, pere, grana e noci

L'insalata di rucola, pere, grana e noci è un contorno ricco di sapori, diversi e contrastanti, che ben si sposano tra di loro.



Insalatina di Norcia

Insalata di prosciutto di Norcia con mele verdi, insalatina, pinoli e olio alle noci



Salade Nicoise

tipica ricetta provenzale originaria di Nizza, è una preparazione dalle caratteristiche mediterranee, composta da verdure crude dal gusto molto deciso, che racchiudono tutto il sapore del sole.



Insalata di finocchi e arance

Arance e finocchi si uniscono alla croccantezza dei semi di zucca e dei pinoli, insaporiti con il profumo dell'uvetta e una leggera emulsione che donerà un vortice di note fruttate a questo sfizioso contorno



Insalata di cetrioli

I colori vivaci dei pomodorini, la consistenza croccante dei cipollotti e il dressing cremoso a base di yogurt greco e cetriolo la renderanno ancora più appetitosa



Insalatina con fragole al balsamico *preparata con valeriana, rucola e scaglie di grana*

