



## MENU VEGETARIANO 1

### ANTIPASTO

Fantasia di bruschette  
con verdure di stagione e  
formaggio del Chianti

### PRIMO

-Pasta fresca-  
Tagliatelle fatte in casa con  
pesto alla salvia e ricotta del  
pastore

### SECONDO

-Torta salata-  
a scelta tra:  
Radicchio e Taleggio  
Zucchine e Pecorino  
Funghi e Parmigiano Reggiano

### DOLCE

Tiramisù con scaglie di  
cioccolato fondente e fragole



## MENU VEGETARIANO 2

### **ANTIPASTO**

Flan di verdure di stagione con salsa al Parmigiano Reggiano

### **PRIMO**

-Pasta fresca-  
Ravioli ripieni di burrata e pomodorini caramellati serviti con salsa delicata all'acciuga

### **SECONDO**

Millefoglie di melanzana con granella di pinoli

### **DOLCE**

Panna cotta con salsa di cioccolato al profumo di cannella



### MENU VEGETARIANO 3

#### **ANTIPASTO**

Carpaccio di zucchine e caprino servito con pane alle erbe aromatiche e olive

#### **PRIMO**

Gnocchi di patate e parmigiano serviti con salsa e gorgonzola e noci

#### **SECONDO**

Fagottini di pasta fillo alle lenticchie con salsa al pomodoro

#### **DOLCE**

Tortino al cioccolato