



## *Ristorante Giardino*

Via pieve a celle 160

Int. Zoo – Pistoia

Tel 0573 571398 – Fax 0573 571356

e-mail: [info@ristorante-giardino.it](mailto:info@ristorante-giardino.it)

Ristorante Giardino di Romanelli Fabrizio e C. S.n.c.

Part IVA 001100350477

## **Proposte di Menù Per Cerimonie 2023**

### **Menù di Carne - TIPOLOGIA 1 -**

**Aperitivo di benvenuto con  
Prosecco di Valdobbiadene e Schiacciatina**

-----o-----

**Selezione di Salumi Toscani e  
Crostoni Misti**

-----o-----

**Panzerotti alla Pistoiese**

-----o-----

**Filetto di Cinta Senese Lardellato  
Con Patate Arrosto**

-----o-----

**Acqua e Caffè  
Dolce, da concordare, decorato per l'occasione  
Spumante, Vino del Giardino**

**Euro 40**

**Menù di Carne – TIPOLOGIA 2 –**

**Aperitivo di benvenuto con  
Prosecco di Valdobbiadene e Schiacciatina**

-----o-----

**Selezione di Salumi Toscani con  
Crostini Misti e Formaggi**

-----o-----

**Panzerotti alla Pistoiese**

**Risotto Mantecato ai Funghi Porcini**

-----o-----

**Filetto di Cinta Senese Lardellato**

**Tagliata di Manzo**

**Patate Arrosto**

-----o-----

**Acqua e Caffè**

**Dolce, da concordare, decorato per l'occasione  
Spumante, Vino del Giardino**

**Euro 45**

## **Menù di Carne – TIPOLOGIA 3 –**

**Aperitivo di benvenuto con  
Prosecco di Valdobbiadene e Schiacciatina**

-----O-----

**Selezione di Salumi Toscani con  
Crostoni Misti e piccola degustazione di Formaggi  
Pappa al pomodoro**

-----O-----

**Panzerotti alla Pistoiese**

**Ricciarelle al ragù di Anatra**

-----O-----

**Gran Carrè di Vitella al Forno**

**Patate Arrosto**

**Insalata mista di Stagione**

-----O-----

**Acqua e Caffè  
Dolce, da concordare, decorato per l'occasione  
Spumante, Vino Rosso del Chianti**

**Euro 55**

**Menu adatto per minimo 20 persone (visto che viene cucinato un carrè di vitella intero)**

**Menù di Pesce – TIPOLOGIA 1 –**

**Aperitivo di benvenuto con  
Prosecco di Valdobbiadene e Schiacciatina**

-----o-----

**Antipasto in Degustazione di Mare  
Con 5 portate in fantasia dello Chef**

-----o-----

**Gnocco fresco fatto in casa con Ombrina alla Siciliana  
(Pomodori datterini gialli, Capperi, Olive Taggiasche e Mandorle lamellate)**

-----o-----

**Filetto di Pescato nel cartoccio all'isolana  
E Gamberoni (2pezzi)**

-----o-----

**Acqua e Caffè  
Dolce, da concordare, decorato per l'occasione  
Spumante, Vino del Giardino**

**Euro 43**

## **Menù di Pesce – TIPOLOGIA 2 –**

**Aperitivo di benvenuto con  
Prosecco di Valdobbiadene e Schiacciata**

-----o-----

**Antipasto in Degustazione di Mare  
Con 5 portate in fantasia dello Chef**

-----o-----

**Gnocco fresco fatto in casa con Ombrina alla Siciliana  
(Pomodori datterini gialli, Capperi, Olive Taggiasche e Mandorle lamellate)  
Trofie alla Trabaccolara (ragù di mare con polpo, seppia e calamari)**

-----o-----

**Gran Teghione del Giardino con  
Pescato del Giorno, calamari e Gamberoni alla Griglia  
su letto di Verdure fresche**

-----o-----

**Acqua e Caffè  
Dolce, da concordare, decorato per l'occasione  
Spumante, Vino del Giardino**

**Euro 53**

**Menù di Pesce – TIPOLOGIA 3 –**

**Aperitivo di benvenuto con  
Prosecco di Valdobbiadene e Schiacciatina**

-----o-----

**Antipasto in Degustazione di Mare  
Con 5 portate in fantasia dello Chef**

-----o-----

**Gnocco fresco fatto in casa con Ombrina alla Siciliana  
(Pomodori datterini gialli, Capperi, Olive Taggiasche e Mandorle lamellate)  
Trofie alla Trabaccolara (ragù di mare con polpo, seppia e calamari)**

-----o-----

**Gran Teghione del Giardino con  
Astice, scampi e Gamberoni alla Catalana  
su letto di Frutta e Verdura Fresca**

-----o-----

**Acqua e Caffè  
Dolce, da concordare, decorato per l'occasione  
Spumante, Vino del Giardino**

**Euro 60**

**Su ogni menù possibilità di aggiungere decorazione floreale al tavolo da  
concordare al momento**