

Ristorante Giardino



MENU DI CARNE - TIPOLOGIA 1-

Aperitivo di benvenuto con Prosecco e schiacciatina

Crostone di pane toscano, pere, formaggio fresco tre latti, pancetta CBT di nostra produzione, miele e radicchio julienne



Crespelle alla fiorentina



Prosciutto nazionale con pere, noci e cacio

Patate arrosto



Dolce da concordare, decorato per l'occasione

Millefoglie con crema chantilly e gocce di cioccolato

Pan di Spagna con crema chantilly, frutta fresca e panna montata

Crostata di frutta

Acqua, caffè, spumante, vino del Giardino

Euro 45,00

Pistoia - all'interno del Giardino Zoologico
0573 571398 - info@ristorante-giardino.it

Menù per Cerimonie



Ristorante Giardino



MENU DI CARNE - TIPOLOGIA 2-

Aperitivo di benvenuto con Prosecco e schiacciatina

Plateau di affettati toscani, crostini e pecorino di Pistoia con pancetta e arista sott'olio CBT (nazionali e di nostra produzione)



Crespelle alla fiorentina

Risotto alla norcina (salsiccia e tartufo fresco di stagione)

Oppure

Ricciarelle di grani duri antichi del pastificio Floriddia con ragù di anatra



Prosciutto nazionale con pere noci e cacio

Oppure

Bistecca di manzo alla griglia

Patate arrosto



Dolce da concordare, decorato per l'occasione

Millefoglie con crema chantilly e gocce di cioccolato

Pan di Spagna con crema chantilly, frutta fresca e panna montata

Crostata di frutta

Acqua, caffè, spumante, vino del Giardino

Euro 50,00

Pistoia - all'interno del Giardino Zoologico
0573 571398 - info@ristorante-giardino.it

Menù per Cerimonie



Ristorante Giardino



MENU DI CARNE - TIPOLOGIA 3-

Aperitivo di benvenuto con Prosecco e schiacciatina

Plateau di affettati toscani, crostini e pecorino di Pistoia con pancetta e arista sott'olio CBT (nazionali e di nostra produzione)

Panna cotta salata di ricotta caprina su crema di verdure di stagione



Crespelle alla fiorentina

Risotto alla norcina (salsiccia e tartufo fresco di stagione)

oppure

Ricciarelle di grani duri antichi del pastificio Floriddia con ragù di anatra



Vitella nazionale con verdure stagionali (Asparagi o Carciofi)

Tagliata di bistecca di manzo alla griglia

Patate arrosto



Dolce da concordare, decorato per l'occasione

Millefoglie con crema chantilly e gocce di cioccolato

Pan di Spagna con crema chantilly, frutta fresca e panna montata

Crostata di frutta

Acqua, caffè, spumante, vino rosso del Chianti

Euro 55,00

Pistoia - all'interno del Giardino Zoologico
0573 571398 - info@ristorante-giardino.it

Menù per Cerimonie



Ristorante Giardino



MENU DI PESCE - TIPOLOGIA 1-

Aperitivo di benvenuto con Prosecco e schiacciatina
Degustazione di tre assaggi di mare in fantasia dello chef



Maltagliati fatti in casa con gallinella alla mediterranea
(pomodorino fresco, olive taggiasche e erbe aromatiche)



Filetto di pescato e gamberoni all'isolana



Dolce da concordare, decorato per l'occasione
Millefoglie con crema chantilly e gocce di cioccolato
Pan di Spagna con crema chantilly, frutta fresca e panna montata
Crostata di frutta
Acqua, caffè, spumante, vino del Giardino

Euro 45,00

Menù per Cerimonie

Pistoia - all'interno del Giardino Zoologico
0573 571398 - info@ristorante-giardino.it



Ristorante Giardino



MENU DI PESCE - TIPOLOGIA 2-

Aperitivo di benvenuto con Prosecco e schiacciatina
Degustazione di tre assaggi di mare in fantasia dello chef



Maltagliati fatti in casa con gallinella alla mediterranea
(pomodorino fresco, olive taggiasche e erbe aromatiche)

Trofie alla trabaccolara (ragù di mare)



Gran teglione del Giardino con pescato del giorno, calamari e gamberoni
alla griglia su letto di verdure fresche



Dolce da concordare, decorato per l'occasione

Millefoglie con crema chantilly e gocce di cioccolato

Pan di Spagna con crema chantilly, frutta fresca e panna montata

Crostata di frutta

Acqua, caffè, spumante, vino del Giardino

Euro 55,00

Menù per Cerimonie

Pistoia - all'interno del Giardino Zoologico
0573 571398 - info@ristorante-giardino.it



Ristorante Giardino



MENU DI PESCE - TIPOLOGIA 3-

Aperitivo di benvenuto con Prosecco e schiacciatina
Degustazione di tre assaggi di mare in fantasia dello chef



Maltagliati fatti in casa con gallinella alla mediterranea
(pomodorino fresco, olive taggiasche e erbe aromatiche)

Trofie alla trabaccolara (ragù di mare)



Gran teglione del Giardino astice, scampi e
gamberoni alla catalana su letto di frutta e verdura fresca



Dolce da concordare, decorato per l'occasione
Millefoglie con crema chantilly e gocce di cioccolato
Pan di Spagna con crema chantilly, frutta fresca e panna montata

Crostata di frutta

Acqua, caffè, spumante, vino del Giardino

Euro 65,00

Pistoia - all'interno del Giardino Zoologico
0573 571398 - info@ristorante-giardino.it

Menù per Cerimonie

