

Ristorante Giardino



PROPOSTA DI CARNE 1

Aperitivo a tavola con Prosecco e schiacciata di nostra produzione

Plateau di affettati toscani con prosciutto crudo, mortadella di Prato di "Poggetto carni", pancetta e arista sott'olio cotte a bassa temperatura (Nazionali e di nostra produzione), crostini con fegatino alla toscana, lardo di colonnata IGP e Funghi porcini.

Crespella alla Montalbano con farcia di prosciutto cotto e fontina gratinate con pomodoro e mozzarella

Gnocco di patate fatto in casa al tartufo fresco di stagione

Oppure

Ricciarelle al germe di grano (Semola di grani duri antichi Pastificio Floriddia) al ragù di anatra alla pitoiese

Prosciutto suino nazionale piastrato con cipolle rosse al balsamico, noci e pecorino
Patate arrosto

Dessert da scegliere decorato per l'occasione

Acqua, Vino rosso della casa, caffè compresi

EURO 50

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



Ristorante Giardino



PROPOSTA DI CARNE 2

Aperitivo a tavola con Prosecco e schiacciatina di nostra produzione

Selezione di fattoria, prosciutto crudo, mortadella di Prato di “Poggetto carni”, pancetta e arista sott’olio cotte a bassa temperatura (Nazionali e di nostra produzione)

e

Cialda di polenta servita con bietola, fagioli di Sorana IGP e fonduta di pecorino di Pistoia

Oppure

Pecorino di Pistoia e crostini misti, al fegatino, al lardo e ai funghi

Crespella al forno, con ripieno di fonduta di formaggi e prosciutto cotto e gratinata con pomodoro e mozzarella

Gnocco di patate fatto in casa al tartufo fresco di stagione

Oppure

Ricciarelle al germe di grano (Semola di grani duri antichi Pastificio Floriddia) al ragù di anatra alla Pistoiese

Tagliata di manzo da Bistecca scottona di selezione Slava

Oppure

Vitella nazionale cotta a bassa temperatura con verdure di stagione (asparagi o carciofi) e salsa al pistacchio

Patate arrosto

Dessert da scegliere decorato per l’occasione

Acqua, Vino rosso della casa, caffè compresi

EURO 55

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



Ristorante Giardino



PROPOSTA DI CARNE 3

Aperitivo a tavola con Prosecco e schiacciatina di nostra produzione

Selezione di fattoria, prosciutto crudo, mortadella di Prato di “Poggetto carni”, pancetta e arista sott’olio cotte a bassa temperatura (Nazionali e di nostra produzione), crostini con fegatino alla toscana, lardo di colonnata IGP e Funghi porcini.

Cialda di polenta servita con bietola, fagioli di Sorana IGP e fonduta di pecorino di Pistoia

Crespella al forno, con ripieno di fonduta di formaggi e prosciutto cotto e gratinata con pomodoro e mozzarella

Gnocco di patate fatto in casa al tartufo fresco di stagione

Oppure

Ricciarelle al germe di grano (Semola di grani duri antichi Pastificio Floriddia) al ragù di anatra alla pitoiese

Tagliata di manzo da Bistecca scottona di selezione Slava

Oppure

Tagliata di manzo da Bistecca “Mazury” selezione extra-marezzata
Patate arrosto

Dessert da scegliere decorato per l’occasione

Acqua, Vino rosso della casa, caffè compresi

EURO 60

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



Ristorante Giardino



PROPOSTA DI MARE 1

Aperitivo di benvenuto, a tavola con schiacciatina della casa
e bollicina toscana

Degustazione di tre assaggi di mare in fantasia dello chef preparati
a seconda della disponibilità di mercato

Orecchiette alla carbonara di Mare (Fasolari, polpo e pescatrice)

Risotto ai frutti di mare

Filetto di pescato del giorno al forno in crosta di zucchini

Dessert da scegliere decorato per l'occasione

Acqua, Vermentino del Giardino, caffè inclusi

50 €

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



Ristorante Giardino



PROPOSTA DI MARE 2

Aperitivo di benvenuto, a tavola con schiacciatina della casa
e bollicina toscana

Degustazione di tre assaggi di mare in fantasia dello chef
preparati a seconda della disponibilità di mercato

Bottoni ripieni di Branzino, verdure di stagione (Asparagi o zucchine o
broccoli o carciofi), fondo bruno e zenzero

Orecchiette fresche alla carbonara di mare (fasolari, polpo e pescatrice)

Il nostro Gran Teghione alla griglia con pescato del giorno, calamari e
mazzancolle su letto di verdure fresche

Dessert da scegliere decorato per l'occasione

Acqua, Vermentino del Giardino, caffè inclusi

€ 60

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



Ristorante Giardino



PROPOSTA DI MARE 3

Aperitivo di benvenuto, a tavola con schiacciata della casa
e bollicina toscana

Degustazione di tre assaggi di mare in fantasia dello chef preparati
a seconda della disponibilità di mercato

Crespelle gamberi rossi, crumble di frutta secca e agrumi

Risotto ai frutti di mare

Il nostro Gran Teghione alla Catalana con scampo,
mazzancolle e Astice cottura alla catalana
su letto di frutta e verdura fresca

Dessert da scegliere decorato per l'occasione

Acqua, Vermentino del Giardino, caffè inclusi

€ 70/75

secondo variazioni di mercato del fresco
Pistoia - all'interno del Giardino Zoologico

0573 571398 - info@ristorante-giardino.it



