

Ristorante Giardino



PROPOSTA DI TERRA 1

Aperitivo a tavola con Prosecco e schiacciata di nostra produzione

Selezione di affettati Toscani prosciutto crudo e mortadella di Prato di “Poggetto carni”, pancetta e arista tartufata sott’olio cotte a bassa temperatura Nazionali di nostra produzione, crostini con fegatino alla toscana, lardo di Colonnata IGP e funghi porcini.

----- o -----

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

Risotto ai funghi porcini e Tartufo stagionale

----- o -----

Lonza farcita con bietola, noci e pecorino di Pistoia
Patate arrosto

----- o -----

Dessert a scelta decortato per l’occasione
(Pan di spagna farcito con crema chantilly e fragole fresche o gocce di cioccolato decorato con panna montata, in alternativa millefoglie con chantilly e gocce di cioccolato)

Acqua, Vino Sangiovese Rosso del Giardino “Il Giaggiolo” e caffè compresi

EURO 50

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



Ristorante Giardino



PROPOSTA DI TERRA 2

Aperitivo a tavola con Prosecco e schiacciatina di nostra produzione

Selezione di affettati Toscani prosciutto crudo e mortadella di Prato di "Poggetto carni", pancetta e arista tartufata sott'olio cotte a bassa temperatura Nazionali di nostra produzione, crostini con fegatino alla toscana, lardo di Colonnata IGP e funghi porcini.

Oppure

Sigaro Della Robbia

(Roll di rapa bianca con farcia di Mortadella di Prato IGP, Ricotta Pistoiese, salsa di pecorino di Pistoia e crumble di Alchermes)

----- o -----

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

Risotto ai funghi porcini e Tartufo stagionale

Oppure

Raviolo Mugellano con salsa di pomarola e scaglie di pecorino scoparolo

----- o -----

Lonza farcita con bietola, noci e pecorino di Pistoia

Oppure

Millefoglie di pollo e sedano rapa con salsa di limone e rosmarino

Patate arrosto

----- o -----

Dessert a scelta decortato per l'occasione

(Pan di spagna farcito con crema chantilly e fragole fresche o gocce di cioccolato decorato con panna montata, in alternativa millefoglie con chantilly e gocce di cioccolato)

Acqua, Vino Sangiovese Rosso del Giardino "Il Giaggiolo" e caffè compresi

EURO 55

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



Ristorante Giardino



PROPOSTA DI TERRA 3

Aperitivo a tavola con Prosecco e schiacciatina di nostra produzione

Selezione di affettati Toscani prosciutto crudo e mortadella di Prato di "Poggetto carni", pancetta e arista tartufata sott'olio cotte a bassa temperatura Nazionali di nostra produzione, crostini con fegatino alla toscana, lardo di Colonnata IGP e funghi porcini.

Sigaro Della Robbia

(Roll di rapa bianca con farcia di Mortadella di Prato IGP, Ricotta Pistoiese, salsa di pecorino di Pistoia e crumble di Alchermes)

----- o -----

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

Risotto ai funghi porcini e Tartufo stagionale

Oppure

Raviolo Mugellano con salsa di pomarola e scaglie di pecorino scoparolo

----- o -----

Tagliata di manzo da bistecca scottona di selezione Slava

Oppure

Tagliata di Manzo da bistecca "Mazury" selezione extra marezzata (Aggiunta di € 5 a persona)

Patate arrosto

----- o -----

Dessert a scelta decorato per l'occasione

(Pan di spagna farcito con crema chantilly e fragole fresche o gocce di cioccolato decorato con panna montata, in alternativa millefoglie con chantilly e gocce di cioccolato)

Acqua, Vino Sangiovese Rosso del Giardino "Il Giaggiolo" e caffè compresi

EURO 60

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



Ristorante Giardino



PROPOSTA DI MARE 1

Aperitivo a tavola con Prosecco e schiacciatina di nostra produzione

Degustazione di tre assaggi di mare in fantasia dello chef preparati secondo le disponibilità di mercato

----- o -----

Orecchiette alla Trabaccolara con mandorle croccanti e agrumi

Risotto all'Uncino

----- o -----

Spigola alla Mediterranea

----- o -----

Dessert a scelta decorato per l'occasione

(Pan di spagna farcito con crema chantilly e fragole fresche o gocce di cioccolato decorato con panna montata, in alternativa millefoglie con chantilly e gocce di cioccolato)

Acqua, Vino Vermentino Bianco del Giardino "I fiori del Mare" e caffè compresi

EURO 50

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



Ristorante Giardino



PROPOSTA DI MARE 2

Aperitivo a tavola con Prosecco e schiacciata di nostra produzione

Degustazione di tre assaggi di mare in fantasia dello chef preparati secondo le disponibilità di mercato

----- o -----

Orecchiette alla Trabaccolara con mandorle croccanti e agrumi

Risotto all'Uncino

Oppure

Gnocco con verdura di stagione in tre consistenze (asparagi o zucchine secondo stagionalità), zenzero e pescato

----- o -----

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

----- o -----

Dessert a scelta decorato per l'occasione

(Pan di spagna farcito con crema chantilly e fragole fresche o gocce di cioccolato decorato con panna montata, in alternativa millefoglie con chantilly e gocce di cioccolato)

Acqua, Vino Vermentino Bianco del Giardino "I fiori del Mare" e caffè compresi

EURO 60

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



Ristorante Giardino



PROPOSTA DI MARE 3

Aperitivo a tavola con Prosecco e schiacciatina di nostra produzione

Degustazione di tre assaggi di mare in fantasia dello chef preparati secondo le disponibilità di mercato

----- o -----

Orecchiette alla Trabaccolara con mandorle croccanti e agrumi

Risotto all'Uncino

Oppure

Gnocco con verdura di stagione in tre consistenze (asparagi o zucchine secondo stagionalità), zenzero e pescato

----- o -----

Il nostro gran teglione alla catalana con scampo, mazzancolle e astice su letto di frutta e verdura fresche

----- o -----

Dessert a scelta decorato per l'occasione

(Pan di Spagna farcito con crema chantilly e fragole fresche o gocce di cioccolato decorato con panna montata, in alternativa millefoglie con chantilly e gocce di cioccolato)

Acqua, Vino Vermentino Bianco del Giardino "I fiori del Mare" e caffè compresi

EURO 70/75 (secondo prezzo di mercato in corso)

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

