



bevendo e mangiando..... Aperitivo!



Turbantini di farina bramata e cavolo nero con cinto senese
Lecca Lecca di carni bianche speziate
Pane dorato con taleggio fuso e pancetta dolce
Pan brioches con patè al ranerino
Girelle di crespella farcite
Piccoli strudel di verdure

Le frittiture:

Cubi di Parmigiano Reggiano alla cannella
Polpettine di trippa alla Fiorentina
Bocconcini di Coniglio
Perle dorate di melanzana e menta
Piccole crocchette di riso
Anelli di cipolla bianca al latte

a cura Galateo

*

Caviare di Cous-Cous con Salmone marinato, panna acida ed erba cipollina

"Ristorante Enoteca Nazionale Giorgio Pinchiorri"

Maialino di Cinta laccato con variazione di mela

"Ristorante Arnolfo"

Lollipop di fegato grasso d'oca e fragole al "pizzico" di pepe del paradiso

"Ristorante La Tenda Rossa"

La zuppetta di Arselle sulla schiacciata

"Ristorante Fuor d'Acqua"

50% cotta e 50% cruda: La Chianina, il rosso di Sorana ed il bianco di Colonnata

"Locanda La Bussola da Gino"

Carpaccio di capocchia con miele e salsa di soia e

Triangoli di gorgonzola con scorze di arance caramellate e pan brioches

"Gelli dal 1948"

Minestra di pane calda nel cocchio

"Gastronomia Il Buongustaio"

Crostoncini all'olio nuovo con baccalà mantecato ed erba cipollina

"Trattoria Da Cirillo"

Il panino con il Lampredotto e la Trippa alla fiorentina

"Lo Chef salato"

Galateo
RICEVIMENTI FIRENZE - MILANO

Cena!

Chardonnay 2008

Planeta

*

Pinot Nero Tenuta di Bagnolo 2007

Marchesi Pancrazi

*

Brunello di Montalcino 2004

Tenuta Il Poggione

*

Moscato d'Asti 2009

Attilio Ghisolfi

Acqua di Toscana Sorgente San Felice

Il pane della serata del Forno Panci

Fagottino con ragù bianco di Anatra su fonduta di broccoli

*

Risotto Carnaroli con zucca gialla allo scalogno e porcini mantecato al bagòss

*

Tenerissimo di Manzo cucinato a bassa temperatura su nido di polenta e spinacini

*

Tiramisù alla Fragola del Caffè pasticceria "La Scala"

*

Lo show di Gigi Vigliani

*

*Open Bar, i cioccolatini de "La Molina", le caramelle di gelato del "Vivoli",
la pizza del "Re Nudo" ed i "Samaroli Spirits"*

La musica di Leo Lippolis



Associazione Italiana Sommeliers
Sezione Territoriale Toscana

Delegazione di Prato

Galateo[®]
RICEVIMENTI FIRENZE - MILANO

“Spes Dpctet”

Organizzazione non lucrativa di Utilità Sociale
(ONLUS)



con il contributo di

OTTICA
Magnucci

a completo favore di



AZIENDA USL 4 PRATO



“Si può fare”

Sabato 27 Novembre 2010



Villa Castelletti
Signa