

Aperitivo servito al buffet in giardino  
Con prosecco e stuzzichini caldi

€ 30

Lombetto di cinta senese con bruschetta e insalata di farro

Crespelle gratinate al forno alla fiorentina

Risotto mantecato al radicchio e speck

Tortelli di carne alla lucchese

Tagliata di tacchino con sformatino di verdure di stagione

Spalla di maiale cotto in forno a legna con patate alla salvia

Macedonia di frutta fresca

Vino della casa Acqua

Spumante

Caffè

Aperitivo servito al buffet in giardino  
con prosecco e stuzzichini caldi

Selezione di salumi e formaggi con crostini

Tortelloni ripieni di carne al un ragù bianco

Gnocchetti di patate con salsa all'erbette

Tagliatelle all'uovo con piselli e guancia

Tagliata di vitella con flan ai peperoni e tortino di spinaci

Coscio di maiale cotto in forno a legna accompagnato  
da patate al rosmarino

Macedonia di frutta fresca

Vino della casa Spumante Caffè



Prosecco di benvenuto servito in giardino al buffet  
con stuzzichini caldi

€ 40

Trilogia di carni marinate con quiche al crudo e  
insalatina di faraona

Ravioloni di burrata con salsa al pachino e basilico

Lasagnetta verde ai sapori freschi di primavera

Tagliatelle all'uovo con ragù di cervo e olive

Sorbettino al limone

Filettino cinta senese al pepe verde con sformatino

Tagliata di manzo con insalatine e pecoringrana

Vitella cotto in forno a legna accompagnato da  
patate e cipolle tostate

Macedonia di frutta fresca con crema

Vino della casa   Acqua   Spumante   Caffè

## *Il buffet degli aperitivi in giardino :*



*Verdurine julienne in pastella allo zafferano,  
mozzarella di bufala con pomodorini ciliegia e acciughe marinate,  
bruschette integrali con basilico e cipollotto siciliano,  
pane di segale con passato di fegatini alla toscana,  
ciambelline al sesamo con pancetta e carciofini,  
panzarotti di sfoglia al macis con crema di canterini,  
pane di patate in focaccia farcito ai salumi nostrati,  
pasta fritta ai cinque cereali e sale grezzo,  
pizzette con farina di camut al salamino piccante e salvia,  
scaglie di Pecorin Grana in forma scolpita,  
delicata insalata di orzo e riso Basilla ai vecchi sapori della nonna*

*Prosecco    Anascolici    Aperitivi alla frutta*





# *Comunioni Cresime Battesimi*

€ 30    € 35    € 40

**Ristorante La Greppia    Parco dell'Orecchiella San Romano in Garfagnana**

**Per info e prenotazioni tel: 0583619018    3313920444**

**Email: [ristorantelagreppia@hotmail.it](mailto:ristorantelagreppia@hotmail.it)**

**Sito web: [www.ristorantelagreppiaorecchiella.com](http://www.ristorantelagreppiaorecchiella.com)**

