



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

€ 35

Selezione di salumi e formaggi con crostini

Tortelloni ripieni di carne al 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 pecorinograna  
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 pastessa allo zafferano,  
mozzarelline di bufala con pomodorini ciliegia e acciughé marinate,  
bruschette integrali con basilico e cipollotto lucchese,  
pane di segale con passato di fegatini alla toscana,  
ciambelle 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 Antacossici 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)