le Cirque®
CATERING & RESTAURANT FIRENZE

Carta dei Primi Piatti

piccola legenda

NO carne	i + gettonati	NOVITA'
mesi freddi	mesi caldi	tutto l' anno

1° fascia

area La Pasta

Mugello Bianco

Mezzamanica con ragout bianco di faraona, galletto e gallina mugellese con julienne all'arancio, piatto creato dalla Chef di Le Cirque Cinzia Bettini

le Cirque
CATERING & BANQUETING FIRENZE

Nota: Ogni piatto di Le Cirque, è di esclusiva ideazione e creazione di " Jerry", diffidiamo di copie e imitazioni, poi prive della storia e del " contenuto" del piatto.

"Preti" Amari

Strozzapreti con zucca all'amaretto e salsiccia alla salvia, incantevoli..

Chitarra di Bigoli

Bigoli alla Chitarra con Ragù d'Oca su Crema di Porcini, Scaglie di Parmigiano 30 Mesi

Nota: Ogni piatto di Le Cirque, è di esclusiva ideazione e creazione di " Jerry", diffidiamo di copie e imitazioni, poi prive della storia e del " contenuto" del piatto.

Pennette "Le Cirque"

Piatto creato a notte fonda dalla famosissima Chef di Le Cirque "Nicole"
Radicchio trevigiano, porro e gorgonzola con spennellata di pepe nero

cannolini " That's Amore "

Cannolini capresi di pasta fresca, in salsa di pomodorino pachino con dadolata di melanzane grigliate e a crudo scaglie di ricotta salata e basilico fresco

Nota: Ogni piatto di Le Cirque, è di esclusiva ideazione e creazione di " Jerry", diffidiamo di copie e imitazioni, poi prive della storia e del " contenuto" del piatto.

Tramonto a Lampedusa

Paccheri con Tonno Rosso cotto, Capperi, Origano su crema di Burrata

Fettuccine all'Alfredo

Fettuccine all' Alfredo alla lampada (per max 20 persone) con burro salato, grana, e graniglia di bacon (non alla lampada per più persone).
Piatto inventato dallo Chef Alfredo di Lelio 1908

Nota: Ogni piatto di Le Cirque, è di esclusiva ideazione e creazione di " Jerry", diffidiamo di copie e imitazioni, poi prive della storia e del " contenuto" del piatto.

Jerry's love

Paccheri al pomodoro pachino fresco , fiocchi di burrata , olive taggiasche e filo d'olio al basilico

la Domenica della Nonna

Mezze maniche al radicchio rosso, funghetto trifolato e salsiccia

Nota: Ogni piatto di Le Cirque, è di esclusiva ideazione e creazione di " Jerry", diffidiamo di copie e imitazioni, poi prive della storia e del " contenuto" del piatto.

area Tortelli, Tortellini, Tortelli e Ravioli

Tortelli Formentera

Tortelli di patate al lime e menta,
piatto creato dallo Chef Giacomo Bruni

Tortelli del Contadino

" al contadino non far sapere quant'è buono il pecorino con le pere ! "

Tortelli ripieni di pecorino, guarniti con dadolata di pere caramellate, finiti con mantecatura di burro e salvia

le Cirque
Catering & Banqueting Firenze

Nota: Ogni piatto di Le Cirque, è di esclusiva ideazione e creazione di " Jerry", diffidiamo di copie e imitazioni, poi prive della storia e del " contenuto" del piatto.

Brooklyn Ravioli

Ravioli di pasta fresca ripieni di castagne, con friarelli e scaglie di bacon grigliato

- la leggenda narra che sia il primo piatto preferito da Michelle Obama -

Ravioli del Marchese di Monteverdi

Ravioli verdi fatti a mano, alle ortiche, con ripieno di Bufala e conditi con salvia, burro, parmigiano e scaglie di bacon

- il piatto caratteristico di Villa Monteverdi, preferito dal Marchese Roberto Incontri di Monteverdi -

Nota: Ogni piatto di Le Cirque, è di esclusiva ideazione e creazione di " Jerry", diffidiamo di copie e imitazioni, poi prive della storia e del " contenuto" del piatto.

Tortelli de la Maison

Tortelli ripieni alla bufala, con crema di burro e alici, con guarnizione di zucchine e pomodorino confit

la Dolcevita

Cappellacci Cacio e Pepe, con guanciale croccante su crema di burro salato e grana

Nota: Ogni piatto di Le Cirque, è di esclusiva ideazione e creazione di " Jerry", diffidiamo di copie e imitazioni, poi prive della storia e del " contenuto" del piatto.

le Rose

Tortelli rossi di bufala su crema di pistacchi scaglie di ricotta salata e melanzana fritta

Tortelli del Forte

Tortelli di burrata su vellutata di pomodoro allo stile di "Madeo" - Forte dei Marmi

ispirato allo Chef Bruno Vietina

Nota: Ogni piatto di Le Cirque, è di esclusiva ideazione e creazione di " Jerry", diffidiamo di copie e imitazioni, poi prive della storia e del " contenuto" del piatto.

Sapore di Costa

Ravioli di pesce in salsa ai pinoli con leggero pesto di basilico

Raviolo radicchio e ricotta

raviolo ripieno al radicchio rosso, specchio di cannellini e scaglie di ricotta salata
Piatto inventato dallo Chef di Le Cirque Andrea Scotto Rosato

Nota: Ogni piatto di Le Cirque, è di esclusiva ideazione e creazione di " Jerry", diffidiamo di copie e imitazioni, poi prive della storia e del " contenuto" del piatto.

area Risotti

Risotto Milady

Risotto fiori di zucca, zucchine, Brie al profumo di Sherry

Risotto dei sensi

Risotto con carciofi, mantecato al burro di Mandorle e guarnito con culatello di Zibello croccante

Nota: Ogni piatto di Le Cirque, è di esclusiva ideazione e creazione di " Jerry", diffidiamo di copie e imitazioni, poi prive della storia e del " contenuto" del piatto.

Risotto " rosso" - capra e basilico

Risotto Carnaroli rosso con barbabietola, taleggio di capra ed emulsione di basilico. Semplicemente irresistibile!

Risotto in forma di Formaggio

Risotto porcini e crema di Tartufo mantecato in forma di Formaggio

Nota: Ogni piatto di Le Cirque, è di esclusiva ideazione e creazione di " Jerry", diffidiamo di copie e imitazioni, poi prive della storia e del " contenuto" del piatto.

Risotto Rouge

Risotto con ganache di peperoni rossi, fiocchi di Burrata e pistacchi tostati di Bronte

NEW 365 Days

Risotto alla Carbonara

Guanciale, pecorino romano e uova

NEW 365 Days

le Cirque
Catering & Banqueting Firenze

Nota: Ogni piatto di Le Cirque, è di esclusiva ideazione e creazione di " Jerry", diffidiamo di copie e imitazioni, poi prive della storia e del " contenuto" del piatto.

area Risotti

Risotto mantecato con burrata e tartufo

la ricetta del risotto più glamour, mantecato con burrata e tartufo

Risotto dell' Annetta

Risottino con calamaretti, gamberi rossi, fiori di zucca, zucchine e chardonnay del Collio

Nota: Ogni piatto di Le Cirque, è di esclusiva ideazione e creazione di " Jerry", diffidiamo di copie e imitazioni, poi prive della storia e del " contenuto" del piatto.

Savarin di Riso

Savarin di riso con vellutata allo zafferano e Prosciutto di Parma

Bauletto Di Carciofi su Vellutata

Bauletto di crepes ripiena ai carciofi su vellutata di porro e zafferano

Nota: Ogni piatto di Le Cirque, è di esclusiva ideazione e creazione di " Jerry", diffidiamo di copie e imitazioni, poi prive della storia e del " contenuto" del piatto.

area La Pasta

Linguine costa Toscana

Linguine di Gragnano con vongole veraci, cime di rapa e bottarga di muggine

NEW 365 Days

Costa Azzurra

Paccheri rigati con pomodorini, riduzione di Campari, scampi e vongole

NEW

Nota: Ogni piatto di Le Cirque, è di esclusiva ideazione e creazione di " Jerry", diffidiamo di copie e imitazioni, poi prive della storia e del " contenuto" del piatto.

Paccheri Zafferano e Tartufo

Paccheri con zafferano e tartufo, briciole di salsiccia croccante

Gnocchi Zafferano e Cozze

gnocchi allo zafferano, cozze, polvere di cipolla e pancetta croccante

Nota: Ogni piatto di Le Cirque, è di esclusiva ideazione e creazione di " Jerry", diffidiamo di copie e imitazioni, poi prive della storia e del " contenuto" del piatto.

Milano - La Scala

Pasta lunga, burro di bufala, gin, limone e caviale.

Linguine all' Astice

Linguine all'astice, leggermente rosse, piatto di mare raffinato e gustoso

Nota: Ogni piatto di Le Cirque, è di esclusiva ideazione e creazione di " Jerry", diffidiamo di copie e imitazioni, poi prive della storia e del " contenuto" del piatto.

area *Soup*

Crema d' autunno

Crema di zucca gialla, con fondue di provola affumicata, tartufo e cubetti di pane

Bouillabaisse alla Marsigliese

Il brodo di pesce nella bouillabaisse alla marsigliese, la più famosa delle zuppe francesi, è insaporito con un po' di peperoncino e con qualche goccio di liquore all'anice.

Nota: Ogni piatto di Le Cirque, è di esclusiva ideazione e creazione di " Jerry", diffidiamo di copie e imitazioni, poi prive della storia e del " contenuto" del piatto.

area Tortelli, Tortellini, Tortelli e Ravioli

Tortelli Bagno Alcione

Tortelli cacio e pepe, bagnati al Martini Bianco con scampi a crudo
e julienne di arancia

Tortello di Castelmagno

tortello ripieno al Castelmagno , con scaglie di tartufo nero

Nota: Ogni piatto di Le Cirque, è di esclusiva ideazione e creazione di " Jerry", diffidiamo di copie e imitazioni, poi prive della storia e del " contenuto" del piatto.

Tramonto al Porto

raviolo di cernia pesto ai pistacchi di Bronte e bottarga

Raviolo Cousteau

Ravioli di branzino con leggera salsa di acciughe e cime di rapa

Nota: Ogni piatto di Le Cirque, è di esclusiva ideazione e creazione di " Jerry", diffidiamo di copie e imitazioni, poi prive della storia e del " contenuto" del piatto.

il Cappellaccio

Cappellaccio di burrata, cotto nella bisque, tartare di gambero rosso e fiore fritto

Raviolo Gourmet

Ravioli con asiago dop, porcini in salsa di aglio nero e polvere di prosciutto croccante

Nota: Ogni piatto di Le Cirque, è di esclusiva ideazione e creazione di " Jerry", diffidiamo di copie e imitazioni, poi prive della storia e del " contenuto" del piatto.