Carta dei Secondi Piatti

soluzioni per Buffet, light Lunch, party…

piccola legenda

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

Peposo all'Imprunetina

carne di manzo preparata con la ricetta di Greve in Chianti

Guanciale di Bue al Chianti

Guanciale di bue brasato al Chianti D.o.c su purea di patate
con Involtini di asparagi

Punta di petto di Manzo

" Brisket " , tenerissima e molto saporita, arrosto, affumicata
a bassa temperatura, con salsa di mirtilli rossi e patate rosse

Tasca di Vitella

tasca di vitella farcita con crema di funghi e noci

Roast Beef all inglese

bagnato con salsa al Burro e Bernese e servito con patate

le Cirque
CATERING & BANQUETING FIRENZE

Bocconcini di pollo al curry

Bocconcini di pollo al curry, mela con taccole verdi

Salmone all' Olandese

Salmone al cartoccio con salsa Olandese

Salmone alle erbe

trancio di salmone alle erbe , salsa di peperoni vanigliata e chiffonade di verdura

Baccalà alla Livornese

baccala alla livornese della Nonna del nostro Chef Andrea Scotto Rosato

Salmone in crosta di Pistacchi

trancio in crosta di pistacchi siciliani, zabaione di basilico, carote arcobaleno, limone e ratatouille di verdure

Parmigiana di Zucchine

Parmigiana di Zucchine con fiori, Caciocavallo e spolverata di Curry

Tacchino tartufato

ripieno con salsiccia, verdure e crema di Tartufo, servito con
cavolini di Bruxelles o altro contorno da decidere

Tagliata di Galletto

con salsa al limone e timo , e fagiolino (o broccoletto) piccante

Prosciutto affumicato al forno, Calvados e mele

Prosciutto di Praga, affumicato al forno, cotto al Calvados e bacche di ginepro e servito con mele caramellate e proprio juice di cottura

365 Days

Stinco di maiale "tante erbe" al forno

arrosto con rucola, pomodorini, parmigiano 24 mesi e salsa Vinaigrette

NEW

365 Days

le Cirque
CATERING & BANQUETING FIRENZE

Peposo dell' Abetone

Peposo dell' Abetone - spezzatino di vitella in bianco con crema di limone e panna, nocciole e ovviamente chicchi di pepe bianco

365 Days

la Francesina

si diceva così a Firenze, il lesso rifatto con le cipolle

NEW

le Cirque
Catering & Banqueting Firenze

Vitello Tonnato con capperi caramellati

sedano croccante con salsa al lime

Galletto al Vino

ricetta rivista della celebre francese " Coq au Vin ", una sorta di Peposo dell Impruneta, ma fatto con il pollo.. ed arricchito con cipolline di Tropea, funghetti e scaglie di bacon.

le Cirque
Catering & Banqueting Firenze

Pulled- Pork Bbq

Piatto anglosassone, un modo diverso di mangiare il maiale, fatto a bassa temperatura, affumicato, servito con salsa bbq e mais, fagioli e insalata

NEW 365 Days

Lombata di Maiale in Crosta di Sale

arrosto con rucola, pomodorini, parmigiano 24 mesi e salsa Vinaigrette

NEW

le Cirque
Catering & Banqueting Firenze