

### **Antipasti**

Insalata Primavera (Finocchio e Menta, Carote, Arancia, Mandorle, Olive taggiasche, scaglie di parmigiano)

Fiori di Zucca Ripieno di Ricotta aromatizzata al basilico sul letto di 4 pomodori

Polpo arrostito su crema di sedano e patate, pomodori confit e basilico

### **Primi**

Tagliatelle ai fiori di zucca e crema di zafferano

Polpettine de quinoa, spuma di formaggio alla erba cipollina e Misto di Rucola, spinaci baby, valeriana e pomodori

Ravioli Neri con ragù di calamari, pomodorini , Mazzancolle e Scampi

### **Secondi**

Filetto di Manzo su Carpaccio di Zucchine, Patate Arrosto, Asparagi e Cipolla Caramellata

Hamburger dei Golosi, disteso sul tagliere di legno

Orata in Crosta Aromatica, Patata, Asparagi e Crema di Piselli

Tomino con verdure grigliate

### **Dolci**

Panna Cotta 3 Colori, Fragole, Cioccolato bianco e Fondente

Black Angel, Il nostro Cocktail da mangiare

Tiramisù alla maniera de la Antica Torre

Cantucci al Vino Santo

### **Appetizers**

Spring Salad (Fennel and mint, carrots, orange, almonds, Taggiasca olives, parmesan shavings)

Pumpkin flowers stuffed with Ricotta flavored with basil on a bed of 4 tomatoes

Octopus roasted on celery and potatoes cream, confit tomatoes and basil

### **First Course**

Tagliatelle with zucchini flowers and saffron cream

Quinoa patties, cheese mousse with chives and a mix of rocket salad, baby spinach, valerian and tomatoes

Black Ravioli with ragout of squid, tomatoes, prawns and scampi

### **Main Course**

Beef Tenderloin on Carpaccio of Zucchini, Roasted Potatoes, Asparagus and Caramelized Onion

Gourmet Burger, lying on wooden cutting board

Aromatic Sea Bream in Crust, Potato, Asparagus and Peas Cream

Tomino with grilled vegetables

### **Desserts**

3 Colors Panna Cotta, Strawberries, White Chocolate and Dark Chocolate

Black Angel, our cocktail you can eat

" Antica Torre Tornabuoni's " style Tiramisù

Cantucci al Vino Santo