

FESTA DI FERRAGOSTO

15 agosto 2026

Pranzo a Buffet

Angolo della cacciaia e dei salumi

I pecorini della Garfagnana e di Amatrice con mieli e confetture
Salumi della Garfagnana con focacce rustiche

Angolo barbecue

Verdure grigliate, spiedini di carne e verdure, arrosticini di ovino e mini hamburger

Angolo della tradizione e del fritto

Insalata di farro, panzanella, torta di patate e torta di verdure
Salvia e verdurine fritte, pasta fritta e stick di polenta

Angolo dei primi piatti

Risotto nella forma al parmigiano vacche rosse
e camouflage di verdure con melassa di cipolle di tropea
Lasagnetta al ragù bianco di vitella, zabaione salato e tartufo estivo

Dal forno a legna

Porchetta con patate arrosto e cipolle

Angolo dei dolci

Frutta fresca di stagione con cioccolato
Torte secche della tradizione con spuma di ricotta di Pievepelago e miele di castagno
Bombolone ripieno alla crema e salsa pistacchio

Vini

Selezione di vini del nostro Sommelier

Musica dal vivo e intrattenimento per adulti e bambini

€ 50 p.p.



Scansiona il QR code
per riservare il tuo tavolo

