

# Ristorante La Pergoletta



Via Delle Belle Torri, 40 56127 Pisa  
050/542458

[info@ristorantelapergoletta.com](mailto:info@ristorantelapergoletta.com)  
[www.ristorantelapergoletta.com](http://www.ristorantelapergoletta.com)

CATERING PER I GIORNI 19 e 20 OTTOBRE 2019 PER circa 90 PERSONE

POSTAZIONE FISSA CON CAFFÈ, SUCCHI, SNACK DOLCI E SALATI, ACQUA IN DISPENSER PER TUTTA LA DURATA DELL'EVENTO (si prega di segnalare eventuali intolleranze o allergie)

SARANNO SEMPRE PRESENTI SUI BUFFET DI PRANZO E CENA DIVERSI TIPI DI PANE BIANCO E SEMINTEGRALE A LIEVITAZIONE NATURALE, FOCACCE BIANCHE E SEMINTEGRALI, BOTTIGLIE DI OLIO TOSCANO, SALE DI VOLTERRA

**PRANZO DEL 19 OTTOBRE 90 persone**

Verdure BIO del periodo cotte: .

Zucca al forno con semi di sesamo, Tris di cavolfiore gratinato, Insalata tiepida di ceci ed orzotto

Verdure BIO del periodo crude: Carote, sedano bianco, finocchi

Maccheroncini al pomodoro e basilico , Risotto gratinato ai funghi

Carpaccio cotto di manzo (carni locali) con rucola, pomodorini e biscotto di Grana Padano

Ricotta freschissima al cucchiaio del caseificio pisano Friscu

Macedonia grossa di frutta fresca di stagione

Soft drink, Acqua minerale



CENA DEL 19 OTTOBRE **90 persone**

Flan di spinaci con colatura di Grana, Verdure al vapore, Salumi e formaggi del territorio

Crespelle ripiene di bietole e pecorino delle balze volterrane  
con besciamella leggera all'olio di oliva

Pappa al pomodoro con l'olio novello

Arista con patate agli aromi toscani

Bicchierino di crema pasticcera al limone con frutta fresca

Soft drink ed acqua minerale

COLAZIONE DEL 20 OTTOBRE **90 persone**

Crostate artigianali ai grani antichi e marmellate di frutta BIO, Cornetti, Sandwich e focaccine con prosciutto e formaggio, Succhi di frutta, The, Caffè, Latte

PRANZO DEL 20 OTTOBRE **90 persone**

Verdure BIO cotte: Insalata tiepida di fagioli e farro, Verdure miste al vapore, Spinaci al limone

Insalata ricca di mistricanze e verdure crude con frutta secca

Cavatelli al finto ragù (vegetariano)

Bocconi di Tacchino in umido con riso al naturale (carni locali)

Uova BIO strapazzate

Macedonia grossa di frutta fresca

Cantuccini



CENA DEL 20 OTTOBRE **90 persone più 30**

Millefoglie ai porcini,

Padellata di verdure di stagione,

Flan di zucca gialla con colatura di pecorino stagionato in grotta

Zuppa toscana di pane, legumi e verdure

Tordelli di carne della tradizione pisana

Bocconcini di suino nero con puré di patate e funghi

Parmigiana classica di melanzane

Panna cotta al cioccolato e rum

Soft drink, Vino sangiovese delle colline pisane, Vermentino maremmano, Acqua minerale, Prosecco di Valdobbiadene

**SI PREGA DI COMUNICARE EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE**

**RISTORANTE LA PERGOLETTA**

**DANIELA PETRAGLIA**

