

LE NOSTRE DEGUSTAZIONI VALIDE SOLO PER L'INTERO TAVOLO

I bambini fino a 2 anni inclusi non vengono calcolati nel prezzo, da 3 a 8 anni applichiamo una riduzione del 30%.
Eventuali menù Vegetariani, Vegani, Celiaci etc non comportano aumento o diminuzione di prezzo,
ma dovranno essere comunicati 30 giorni prima dell'evento.



PODERE PETRAIA

55€*

a persona

Min 2 persone

“LA CLASSICA”

Prosecco di benvenuto

Antipasti

Salumi misti coccoli e stracchino *1,6,7,9,10,11*

Pecorino toscano e confettura

Tonno del Chianti

(Maiale sfilacciato con insalata, fagioli cannellini e anelli di cipolla a crudo)

Primo sporzionato dal cameriere

Paccheri al ragù di manzo *1,6,9,10,11,12*

Secondo servito a vassoio

Dalla griglia tagliata di cinta senese al fiore di finocchio e sovracoscia di pollo disossata con patate al forno e contorno del giorno *9,10,11*

Acqua, vino rosso in bottiglia Colli Medicei, caffè e coperto inclusi. L'offerta con il vino in accompagnamento prevede massimo 1 bottiglia ogni 4 persone.

Sono esclusi:

Bollicina, birra, amari, analcolici vari e dolci

65€*

a persona

Min 2 persone

“LA FIORENTINA”

Prosecco di benvenuto

Antipasti

Salumi misti coccoli e stracchino *1,6,7,9,10,11*

Pecorino toscano e confettura

Tonno del Chianti

(Maiale sfilacciato con insalata, fagioli cannellini e anelli di cipolla a crudo)

Secondo servito a vassoio

Bistecca alla fiorentina (450/500 gr cad.uno) con patate al forno e contorno del giorno *9,10,11*

Acqua, vino rosso in bottiglia Colli Medicei, caffè e coperto inclusi. L'offerta con il vino in accompagnamento prevede massimo 1 bottiglia ogni 4 persone.

Sono esclusi:

Bollicina, birra, amari, analcolici vari e dolci

65€*

a persona

Min 4 persone

“LA GRIGLIATA”

Prosecco di benvenuto

Antipasti

Salumi misti coccoli e stracchino *1,6,7,9,10,11*

Pecorino toscano e confettura

Tonno del Chianti

(Maiale sfilacciato con insalata, fagioli cannellini e anelli di cipolla a crudo)

Secondo servito a vassoio

Dalla griglia Bistecca alla fiorentina (350 gr Cad.uno), tagliata di cinta senese al fiore di finocchio e sovracoscia di pollo disossata con patate al forno e contorno del giorno *9,10,11*

Acqua, vino rosso in bottiglia Colli Medicei, caffè e coperto inclusi. L'offerta con il vino in accompagnamento prevede massimo 1 bottiglia ogni 4 persone.

Sono esclusi:

Bollicina, birra, amari, analcolici vari e dolci

65€*

a persona

Min 4 persone

“COLLI MEDICEI”

Prosecco di benvenuto

Antipasti

Salumi misti coccoli e stracchino *1,6,7,9,10,11*

Pecorino toscano e confettura

Tonno del Chianti

(Maiale sfilacciato con insalata, fagioli cannellini e anelli di cipolla a crudo)

Primo sporzionato dal cameriere

Paccheri al ragù di manzo *1,6,9,10,11,12*

Secondo servito a vassoio

Bistecca alla fiorentina (300 gr cad.uno) con patate al forno e contorno del giorno *9,10,11*

Acqua, vino rosso in bottiglia Colli Medicei, caffè e coperto inclusi. L'offerta con il vino in accompagnamento prevede massimo 1 bottiglia ogni 4 persone.

Sono esclusi:

Bollicina, birra, amari, analcolici vari e dolci

70€*

a persona

Min 4 persone

“PODERE PETRAIA”

Prosecco di benvenuto

Antipasti

Salumi misti coccoli e stracchino *1,6,7,9,10,11*

Pecorino toscano e confettura

Tonno del Chianti

(Maiale sfilacciato con insalata, fagioli cannellini e anelli di cipolla a crudo)

Primo sporzionato dal cameriere

Paccheri al ragù di manzo *1,6,9,10,11,12*

Secondo servito a vassoio

Dalla griglia Bistecca alla fiorentina (250 gr Cad.uno), tagliata di cinta senese al fiore di finocchio e sovracoscia di pollo disossata con patate al forno e contorno del giorno *9,10,11*

Acqua, vino rosso in bottiglia Colli Medicei, caffè e coperto inclusi. L'offerta con il vino in accompagnamento prevede massimo 1 bottiglia ogni 4 persone.

Sono esclusi:

Bollicina, birra, amari, analcolici vari e dolci

70€*

a persona

Min 4 persone

“COMUNIONI PETRAIA”

Prosecco di benvenuto

Antipasti

Salumi misti coccoli e stracchino *1,6,7,9,10,11*

Pecorino toscano e confettura di peperoni

Tonno del Chianti

(Maiale sfilacciato con insalata, fagioli cannellini e anelli di cipolla a crudo)

Primo sporzionato dal cameriere

Paccheri al ragù di Black Angus *1,6,9,10,11,12*

Secondo servito a vassoio

Dalla griglia tagliata di manzo, coscia e sovracoscia di pollo disossata e capocollo di cinta senese al fiore di finocchio con patate al forno e contorno del giorno *9,10,11*

Acqua, vino rosso in bottiglia Colli Medicei, caffè e coperto inclusi. L'offerta con il vino in accompagnamento prevede massimo 1 bottiglia ogni 4 persone.

Sono esclusi:

Bollicina, birra, amari, analcolici vari e dolci

COSTI EXTRA

- La Bistecca alla Fiorentina richiesta in più a quella prevista e servita sarà conteggiata come extra al prezzo di menù del ristorante
- Aggiunta di secondo primo vegetariano € 10
- Millefoglie con
crema chantilly/gocce di cioccolato/fragole € 8 *1,3,4,6,7,8,9*
- Amari classici € 3
- Bevande analcoliche varie, calice o bottiglia di vino/birra/bollicina

N.B. Non sono ammessi dolci dall'esterno fatta eccezione che per le forniture commissionate a pasticcerie che seguono il regolamento HACCP, tra cui la consegna con furgone refrigerato.

ORARI PRANZO:

La cucina apre alle 12.30 e chiude alle 14.00

La struttura (compresi i cancelli principali) apre alle 12.00 e chiude alle 16.30.

N.B. La consegna di dolci, fiori e allestimenti vari può essere effettuata dalle ore 11:00 alle ore 12:00 del giorno stesso.

ORARI CENA:

La cucina apre alle 19.30 e chiude alle 21.30

La struttura (compresi i cancelli principali) apre alle 19.00 e chiude alla 00.00.

N.B. La consegna di dolci, fiori e allestimenti vari può essere effettuata dalle ore 18:00 alle ore 19:00 del giorno stesso.

SPAZI IN ESCLUSIVA

- Affitto in esclusiva del "giardino pozzo" nel periodo primavera/estate sotto le 50 persone adulte paganti:
30 € a persona mancante al raggiungimento delle 50 persone minime di base garantite.
- Affitto in esclusiva del "salone cantina" nel periodo autunno/inverno con capienza massima di 100 persone e con un minimo garantito di 50 adulti paganti:
30 € a persona mancante al raggiungimento delle 50 persone minime di base garantite.

Vietate fiaccole cinesi e cannoni spara coriandoli: in caso siano utilizzati cannoni spara coriandoli esternamente o internamente alla struttura verrà addebitata una spesa di pulizia extra di € 300,00

LOGISTICA E ALLESTIMENTO STRUTTURALE

Il Ricevimento sarà allestito con tavoli, sedie, tovagliato e mise en place come da arredo quotidiano del ristorante Podere Petraia e visionabile negli orari di apertura al pubblico o previo appuntamento con la proprietà.

DATI AZIENDALI AI FINI DI BONIFICO BANCARIO

LUEM S.R.L.

Via Petraia n. 3 Carmignano (PO) – 59015 Prato

C.F. - P.I. 02514220975

Credem Banca Iban: IT76 V030 3221 5000 1000 0694 822

Causale: Degustazione

Lista allergeni.

L'allegato II del Regolamento UE 1169/2011 elenca le sostanze attualmente considerate allergeni, che sono le seguenti:

- 1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano Khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.*
- 3. Uova e prodotti a base di uova.*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce.*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.*
- 6. Soia e prodotti a base di soia.*
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).*
- 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti.*
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano.*
- 10. Senape e prodotti a base di senape.*
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.*
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.*