



Torre Guelfa

**Speciale
Natale
Informa**

Autunno – Inverno 2016 , tante prelibatezze, tante bontà cucinate da Chef Claudio Piantini al Ristorante Relais Torre Guelfa di Figline Valdarno. Stagioni ricche di sapori e colori e di tanti eventi conviviali, per scoprire, conoscere, apprezzare, godere il Buono e il Piacere.

Si l'estate è finita da tempo, l'autunno è a pieno regime, il Natale alle porte e l'inverno fra un po' ci avvolgerà con giornate sempre più brevi. Da l'estate sono trascorse molte settimane e in questa fase di fine 2016 desidero esprimere un ringraziamento sincero a tutti i clienti affezionati. A coloro che hanno popolato il bordo piscina durante le mie cene estive, i clienti che hanno apprezzato le mie proposte autunnali con primizie come l'Olio nuovo, nonché con le degustazioni tematiche che ci hanno accompagnano e ci accompagneranno sempre. E' stato, per me, un privilegio rallegrare le vostre serate con la mia cucina. Voglio ringraziarVi per la preferenza che mi avete accordato e che vorrete rinnovare per il periodo Natalizio con le vostre cene augurali, con il Pranzo di Natale (menu del territorio) e la Festa dell'ultimo dell'anno (menu tutto pesce). Grazie e tanti Auguri a tutti Voi.

Chef Claudio Piantini



Chef Claudio presenta Due Serate Speciali

con Champagne AYALA

Mercoledì 14 dicembre: Champagne e CRUDITE' del MARE

Giovedì 15 dicembre: Champagne e Frittura del Tirreno



Mercoledì 7 dicembre cenissima con

RE: TARTUFO BIANCO pregiatissimo



L'Arrosto Girato:

la Domenica a pranzo bontà della Toscana, unico nel Valdarno per la sua tipicità e varietà di carni



...da non perdere !

ANTEPRIMA CERIMONIE 2017

Torre Guelfa Ricevimenti

Catering e Baqueting

...per una bella Festa ?

... non serve una bella spesa!



BERE & SCOPRIRE

NOVITA' : il Vino, anzi i Vini al bicchiere tutti da abbinare.

Ogni settimana, una nuova selezione di Vini al

Bicchiere...bevi grandi Vini

... e paghi solo cio' che apprezzi



Torre Guelfa

Ristorante Relais – Chef Claudio

Via San Martino Altoreggi

Figline Valdarno - Tel 055.951112

www.torreguelfa.it

...facebook: ristorantetorreguelfa

Pranzo di Natale

a casa di Chef Claudio

Domenica 25 dicembre Chef Claudio presenta un menù con i sapori della nostra terra uniti a qualche insolita sfiziosità e accompagnati da una particolare scelta vini.



Menù

Aperitivo Augurale

Antipasti

Gran varietà di Antipasti

Primi Piatti

Cappelletti in brodo di Cappone

Ravioli con Nespole Ricotta al Ragù di Chianina

Secondi Piatti

Faraona ripiena di Frutta secca

con Rape in composta

Gran Pezzo di Chianina e Funghi autunnali

Gran Dessert di Natale

Selezioni di Vini e Spumanti in abbinamento

Info e prenotazioni obbligata al 055.951112



San Silvestro

Sabato 31 dicembre 2016

**Festa dell'ultimo dell'anno con
Cenone Tutto Pesce con musica,
divertimento con Michy DJ, con la
sorpresa di una location insolita.**



Domenica 1° gennaio 2017

**Torre Guelfa presenta Pranzo
del 1° giorno dell'anno 2017
con menù alla carta**



**I nostri migliori Auguri
di Buone Feste a Voi e
alle vostre Famiglie dai
fratelli Claudio e
Sabrina Piantini e da
tutto il gruppo di
lavoro Torre Guelfa.**

CHAMPAGNE AYALA E CRUDITE' DI MARE

Mercoledì 14 Dicembre

al Ristorante Relais Torre Guelfa



Champagne Ayala a fiumi per l'appuntamento più fashion nelle cene tematiche proposte dallo Chef Claudio Piantini. Oltre al pesce crudo unito a varie salse ed aromatizzazioni protagonista è un grande champagne: AYALA. Ayala che sponsorizza la serata con le migliori selezioni in un evento curato direttamente dalla casa vinicola. Una cena da non perdere con un prezzo specialissimo tutto incluso! Solo per chi sa apprezzare il meglio!

Prenota subito la partecipazione. Posti limitati.

Frittura del Mar Tirreno con Champagne Ayala

Giovedì 15 Dicembre

Cena tematica by Chef Claudio



La frittura è sempre stata una delle pietanze più richieste dalla clientela del Ristorante Relais Torre Guelfa, cavallo di battaglia per le cene a bordo piscina, piatto principale delle cene aziendali estive, in carta solo quando il pesce migliore arriva fresco, con tante varietà di paranza. Rigorosamente e direttamente dal mar Tirreno. Un matrimonio di grande gusto, assolutamente eccezionale: *Frittura di Claudio e Champagne Ayala*. Non mancare a questo invito di lusso, un lusso per il palato perché il prezzo di partecipazione è decisamente invitante.

Info e prenotazioni 055.951112



RE TARTUFO BIANCO PREGIATO

Mercoledì 7 dicembre

Chef Claudio presenta la cena tematica più prestigiosa dell'anno con il Tartufo bianco pregiato: una serata dedicata a degustare il re della cucina in più preparazioni con abbinato importanti vini bianchi in collaborazione importanti aziende vinicole.

***Le fredde serate di Gennaio riservano
il caldo gusto del vero Bollito***

a Torre Guelfa ogni Giovedì sera da Gennaio 2017





L'Arrosto Girato, Valdarnese:

Chef Claudio propone ed istituisce la domenica a pranzo con l'arrosto tipico valdarnese fatto veramente come si deve. Non c'è modo più semplice e più antico di cuocere la carne, ma richiede passione e attenzione.

Un piatto inimitabile, unico, dal sapore di campagna e di tempi andati. Qualche dritta... Per la preparazione servono vari tipi di carne. Procuriamoci quindi scamerita di maiale, pollo, coniglio, lombata di agnello, piccione, salsicce, fegatelli di maiale. Come aromi useremo salvia, sale e pepe, talvolta aglio e rosmarino, a seconda del gusto. Prepariamo ora gli *stidioni* (spiedi) infilzando accuratamente i pezzi di carne intervallandoli ognuno con una fetta di pane. Quando infilziamo il pollo ed il piccione inseriremo anche una foglia di salvia. Il fuoco appunto, che sarà preparato con ramaglie non troppo grosse e da carbone. Quando si sarà formata già un po' di brace possiamo piazzare gli spiedi nella macchinetta e cominciare la cottura. Teniamo presente che il tutto deve cuocere lentamente e che ci vogliono più di due ore per avere un arrosto degno di questo nome. Bene, non resta altro che servirlo ben caldo ed accompagnarlo con un buon vino rosso corposo.

Corsi Accademia di Cucina 2017



Un Regalo originale per questo Natale: una vera esperienza in cucina con Chef Claudio Piantini

Nuovi Corsi Cucina 2017 con Pranzo-Degustazione, conoscenza vini, divertimento e convivialità ...e i tuoi Auguri saranno originali e di buon gusto.

Scopri i Corsi "Cucina e Degustazione" sul sito www.torreguelfa.it

Oppure chiama il n.055.951112

TORRE GUELFA *Ricevimenti*

Proposte e novità – Anteprima Cerimonie 2017

Catering e Banqueting info 055.951112 www.torreguelfa.it

...una Bella Festa? ...non occorre una bella spesa!

NEWFOOD LOWCOST WEDDING PLANNER PARTY tea BUFFET
APERICENA LOCATION light lunch LIGHT DINNER HAPPY HOUR FASHION
FOOD SUSHI FUSION GLUTEN FREE VEGETARIAN FOOD
VEGAN FO
TRADITIONAL D
BANCHETTOTO
EVENTI SHOW
ETNIC CO
DINNER VINT
AMERICAN B
COOKING NEWFOOD LOWCOST WEDDING PLANNER



WINE TASTING
DI CUCINA PRANZO
OCATION VILLE CASTELLI
COLOR FOOD
LEANNI WORKING
VE TABLE FRUIT BUFFET
THDAY TEA LIVE